CT PROformance™ Schritt-für-Schritt-Anleitungen

COMBITHERM®

CTP6-10E CTP6-10G
CTP10-10E CTP10-10G
CTP7-20E CTP7-20G
CTP10-20E CTP10-20G
CTP20-10E CTP20-10G
CTP20-20E CTP20-20G

⚠ GEFAHR

KEIN Benzin oder andere entzündbare Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder irgendeinen anderen Gerätes lagern oder verwenden.

GEFAHR

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFIZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

LESEN SIE DIE INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN ODER WARTEN.

Bitte beachten Sie die Anleitungen zur Installation und Nutzung.



CT PROformance™

MN-35948 • Rev 4 • 04/14




Bitte bringen Sie die folgenden Anweisungen an einem gut sichtbaren Ort an, für den Fall, dass der Benutzer einen Gasgeruch wahrnimmt.

GEFAHR



STELLEN SIE VOR DEM START DES GERÄTS SICHER, DASS SIE KEINEN GASGERUCH WAHRNEHMEN.

BEI WAHRNEHMEN VON GASGERUCH:

- **VERSUCHEN SIE NICHT, irgendein Gerät zu entzünden.**
- **VERSUCHEN SIE NICHT, irgendeinen elektrischen Schalter zu berühren.**
- **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
- **Verwenden Sie ein Telefon AUSSERHALB DES GEBÄUDES UND VERSTÄNDIGEN SIE SOFORT Ihre Gasversorgungsunternehmen.**
- **Falls Sie sich nicht mit Ihrem Gasversorgungsunternehmen in Verbindung setzen können, kontaktieren Sie bitte die Feuerwehr.**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA
TEL.: 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 NUR USA NUR
www.alto-shaam.com

EINLEITUNG

ECOSMART®-TECHNOLOGIE



Der Kombinationsofen/Dämpfapparat Combitherm von Alto-Shaam verwendet die Ecosmart-Betriebseffizienz beim Design und der Anwendung aller Bedienungs- und Programmierfunktionen. Das Ecosmart Betriebssystem verwendet eine Wasserbarriere zum Abschließen des Garraums gegen die Außenluft. Durch Erhalten einer drucklosen Atmosphäre ist der primäre Zweck des Ecosmart-Systems zu verhindern, dass der im Garraum generierte Dampf und die Hitze frei nach außen dringen können.

Dank der Ecosmart-Technologie wird die Luft im Inneren des Garraums verdrängt, sodass ein höherer Dampfsättigungsgrad erreicht und ein Schnelldämpfen bei Temperaturen über 100°C ermöglicht wird.

Dieses Handbuch wird als Bedienungshilfe mit schrittweisen Anleitungen zu den Grundfunktionen des Combitherm-Ofens sowie vielen anderen Funktionen der Steuerung bereitgestellt.

PROTOUCH™-STEUERUNG

Die Combitherm PROtouch-Steuerung verfügt über ein einfaches, grafikbasiertes Bedienungsfeld, mit dem alle Ofenfunktionen gesteuert werden können. Aufruf der Rezepte nach Titel. Einfaches manuelles Garen nach Zeit und Temperatur.

Intuitive Bedieneroberfläche - Die Alto-Shaam PROtouch-Steuerung bietet eine einfache Bedieneroberfläche, mit der alle Garfunktionen des Combitherm gesteuert werden können. Wie der Name schon sagt, kann die Steuerung durch einfaches Berühren bedient werden.

Überlegene Backfunktion - Das fünfstufige Gebläse sorgt für gleichmäßige Backergebnisse. Die Feuchtigkeitszugabefunktion garantiert eine perfekte Bräunung und Kruste auf Broten und Backwaren.

Multi-Einschub-Timer - Verfolgen Sie die Garzeiten unterschiedlicher Speisen im selben Ofen dank der Einschub-Uhrfunktion. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.

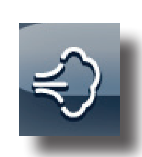
Integrierte Diagnosefunktion - Die PROtouch-Steuerung schließt eine integrierte Diagnosefunktion ein, deren Ergebnisse direkt auf dem Touchscreen angezeigt werden.

Grafiksteuerung - Die übersichtliche, grafikbasierte Steuerung mit logischen Verfahren stellt sicher, dass jederzeit die korrekten Schritte befolgt werden.

Hervorragende Speicherfunktionen - Zugang zu einer unbegrenzten Anzahl individuell angepasster Rezepte nach Titel. Jedes Rezept kann bis zu 10 Schritte in Reihenfolge enthalten.

HACCP-Daten -
Der Ofen CT PROformance™ schließt eine herunterladbare HACCP-Funktion ein.

Absolute Feuchtigkeitsregelung - Auswahl der gewünschten Luftfeuchtigkeit zwischen 0 und 100 % zur Steuerung der optimalen Garumgebung und Qualität des Endprodukts [ZUM PATENT ANGEMELDET].



DAMPFMODUS



KOMBINATIONS-MODUS



UMLUFT-MODUS



AUFWÄRMMODUS

Zwei Leistungsstufen: Reduzierte Leistung zur Handhabung von Stromspitzen in der Küche sowie Eco-Betrieb für einen optimalen Ofenwirkungsgrad.

PROpower™ -Leistungsstufe - ein momentaner Turbo-Hitzeschub zur Beschleunigung der Produktion oder zum raschen Ausgleich von Temperaturverlusten [zum Patent angemeldet].

Mehrere Sprachen: Bedienung der Software in Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.

Leistungsstark - Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Rufen Sie einfach unsere Service-Abteilung zwecks Unterstützung an.

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet.

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung ZU tödlichen oder schwerwiegenden Verletzungen oder zu schweren Sachschäden führen werden.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung ZU tödlichen oder schwerwiegenden Verletzungen oder zu schweren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachschäden führen können.

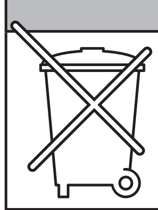
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifizierter Kundendienstmitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch sollte als ständiger Teil dieses Geräts betrachtet werden. Dieses Handbuch muss im Falle eines Verkaufes oder einer Installation an einem neuen Standort mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

VORSICHT



BEIM SCHWEISSEN VON EDELSTAHLKOMPONENTEN AN DIESEM GERÄT MÜSSEN DIE ELEKTRONISCHEN STEUERKARTEN VOM GERÄT ISOLIERT WERDEN.

VORSICHT



KINDER MÜSSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTS JEDERZEIT BEAUFSICHTIGT WERDEN UND DÜRFEN MIT DEM OFEN WEDER SPIELEN NOCH DIESEN BENUTZEN.

EINLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

HINWEIS: **Das automatische Entlüften von Dampf ist eine serienmäßige Sicherheitsvorkehrung in allen Combitherm Öfen. Hiermit wird unmittelbar vor Ende der Garzeit oder wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aller Dampf aus dem Garraum entlüftet.**

Das automatische Ablassen von Dampf funktioniert nicht, wenn die Ofentür vor Ablauf der Zeit geöffnet wird oder wenn der Ofen auf Dauerbetrieb eingestellt wurde.



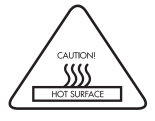




HEISSER DAMPF FÜHRT ZU VERBRENNUNGEN

DEN TÜRGRIFF NUR BIS ZUR FREIGABE DER TÜRVERRIEGELUNG DREHEN. VOR DEM VÖLLIGEN ÖFFNEN DER TÜR WARTEN, BIS ALLER DAMPF AUSGETRETEN IST.

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS KÖNNEN BEI BETRIEB EXTREM HEISS WERDEN. VERWENDEN SIE BEI DER BENUTZUNG DIESES GERÄTS IMMER EINEN HANDSCHUTZ.

VORSICHT



STELLEN SIE SICHER, DASS DER BEREICH RUND UM DAS GERÄT FREI VON BRENNBAREN GEGENSTÄNDEN IST.

VORSICHT



Zur Verhinderung einer Fehlfunktion oder Rauchgasexplosion darf der Abzug KEINESFALLS behindert oder Rohrverlängerungen an diesem angebracht werden, die einen korrekten Brennerbetrieb beeinträchtigen.

HINWEIS: **Nur zugelassenen Combitherm Ofenreiniger benutzen. Nicht zugelassene Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärben oder beschädigen. Vor dem Gebrauch des Ofenreinigers das Etikett und das Materialsicherheitsdatenblatt lesen.**

BITTE BEACHTEN UND HALTEN SIE

ZUR SICHERHEIT DES BEDIENERS ALLE IN DIESEM HANDBUCH AUFGEFÜHRTEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN EIN.



NIEMALS **BEHÄLTER MIT FLÜSSIGEM ODER HALBFLÜSSIGEM INHALT ÜBER AUGENHÖHE DES BEDIENERS HANDHABEN. DERARTIGE PRODUKTE KÖNNEN ZU VERBRÜHUNGEN UND SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.**

GEFAHR





DER INNENBEREICH ODER DIE AUSSENWÄNDE SOLLTEN NIEMALS DAMPFGEREINIGT, MIT EINEN SCHLAUCH ABGESPRITZT ODER MIT WASSER ODER IRGENDEINER ANDEREN FLÜSSIGEN LÖSUNG ÜBERFLUTET WERDEN. BITTE ZUR REINIGUNG KEINEN WASSERSTRAHL VERWENDEN.

DIES KÖNNTE ZU SCHWEREN SCHÄDEN ODER EINER STROMSCHLAGGEFAHR FÜHREN.

DIE GARANTIE WIRD BEI EINER ÜBERFLUTUNG DES GERÄTS NICHTIG.

VORSICHT

KEINESFALLS **DIE BEIGEFÜGTE HANDBRAUSE ZUM ABSPRÜHEN VON IRGENDETWAS ANDEREM ALS DEM INNENRAUM DES COMBITHERM OFENS VERWENDEN.**

DEN HEISSEN GARRAUM NICHT **MIT DER SCHLAUCHBRAUSE ABSPRÜHEN, SONDERN DEN OFEN MINDESTENS AUF 66°C ABKÜHLEN LASSEN.**

VERFAHREN ZUR INBETRIEBNAHME DES CT PROFORMANCE™



Strom EIN - Schalten den Strom an den Ofen ein und befüllt die mit Dampferzeuger ausgestatteten Modelle automatisch mit Wasser, das auf eine Stand-by-Temperatur von 77°C aufgeheizt wird.



Strom AUS - Einmal drücken, um die Abschaltsequenz des Ofens zu starten. ***Hinweis:*** Der Ofen schaltet sich während eines Garzyklus nicht ab. Eventuell müssen Sie die Taste aufgrund der Dicke des Materials kräftig drücken. Gelegentlich kann es vorkommen, dass die Steuerung nicht reagiert. Halten Sie ***AUSSCHLIESSLICH*** in diesem Fall die AUS-Taste während 10 Sekunden gedrückt, um den Ofen auszuschalten.



Bei Einschaltung des Ofens leuchtet der PROtouch-Bildschirm. „Ladevorgang" zeigt an, dass die Software hochgefahren wird. Der Bildschirm zeigt außerdem den Fortschritt an, während die Software hochgeladen wird. *Siehe Abbildung links.*

Falls der Ofen aus irgendeinem Grund während dieses Inbetriebnahmeverfahrens ausgeschaltet oder die Stromzufuhr unterbrochen wird, wird der Bediener zur Kalibrierung des Touchscreens aufgefordert, wenn der Ofen das nächste Mal eingeschaltet wird.



Kehren Sie zum Startbildschirm zurück - Drücken Sie den roten Pfeil, falls der PROtouch™-Bildschirm *nicht* kalibriert werden muss.

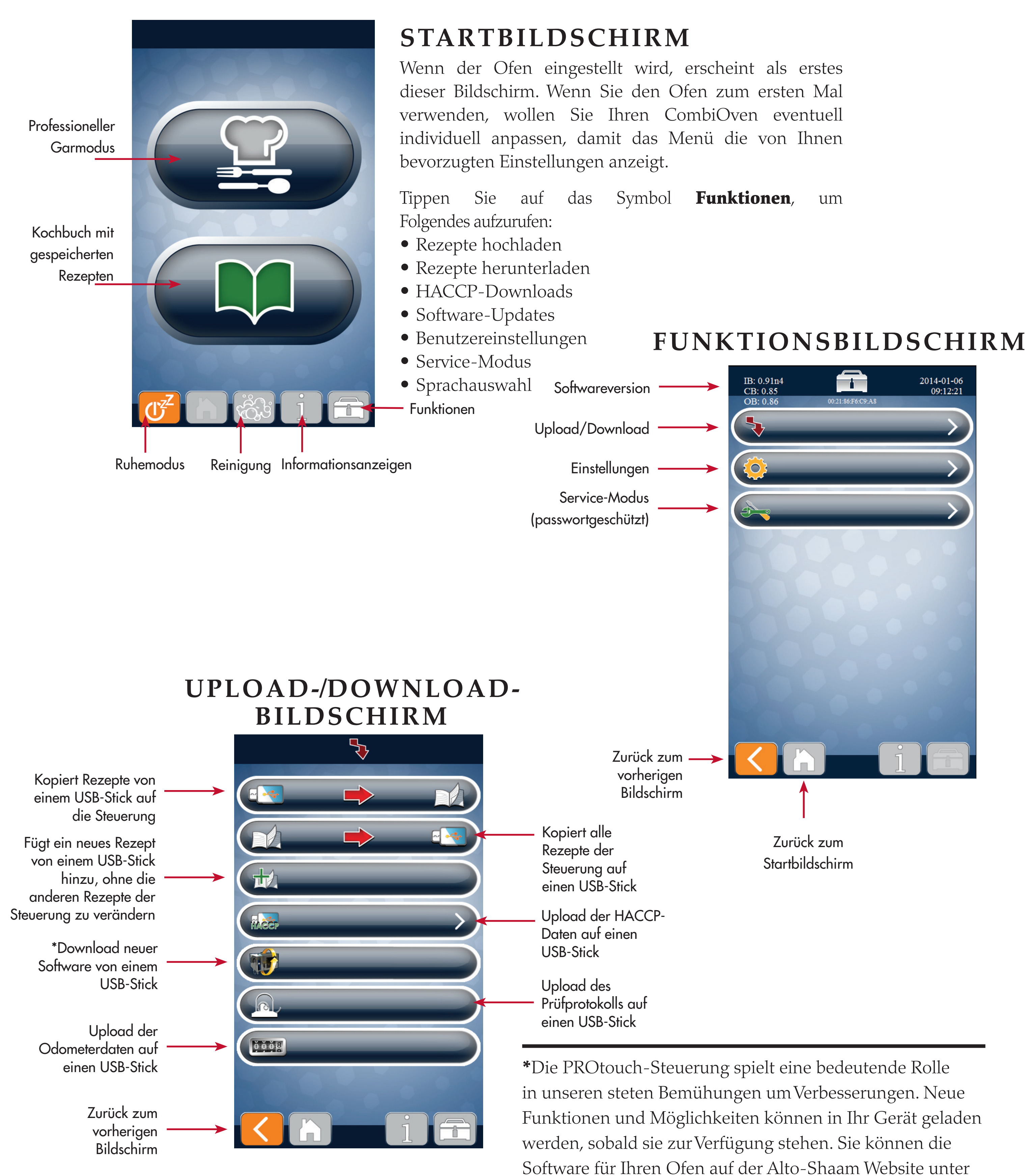


Starten Sie den Kalibrierungsvorgang - Drücken Sie das grüne Häkchen, falls der Touchscreen kalibriert werden muss. Die Hintergrundfarbe des Bildschirms wird grau. *Siehe Abbildung rechts.* Ein Fadenkreuz-Symbol erscheint. Der Bediener sollte zwecks präziser Kalibrierung den Schnittpunkt in der Mitte mit einem Eingabestift berühren. Diese Eingabeaufforderung und erforderliche Maßnahme wird mehrere Male in verschiedenen Bereichen des Touchscreen wiederholt. Nach Beendigung wird der Bediener wieder zum Startbildschirm zurück geleitet.



HINWEIS: Im Falls eines Stromausfalls kann der Ofen nicht betrieben werden.

ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS



STARTBILDSCHIRM

Wenn der Ofen eingestellt wird, erscheint als erstes dieser Bildschirm. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal verwenden, wollen Sie Ihren CombiOven eventuell individuell anpassen, damit das Menü die von Ihnen bevorzugten Einstellungen anzeigt.

Tippen Sie auf das Symbol **Funktionen**, um Folgendes aufzurufen:

- Rezepte hochladen
- Rezepte herunterladen
- HACCP-Downloads
- Software-Updates
- Benutzereinstellungen
- Service-Modus
- Sprachauswahl

FUNKTIONSBILDSCHIRM

UPLOAD-/DOWNLOAD-BILDSCHIRM

*Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Sie können die Software für Ihren Ofen auf der Alto-Shaam Website unter der Registerkarte „Downloads" herunterladen.

SOFTWARE-UPDATES

Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Sie können die Software für Ihren Ofen auf der Alto-Shaam Website unter der Registerkarte „Downloads" herunterladen.
http://www.alto-shaam.com/downloads.aspx

Verwenden Sie einen USB-Stick, um die PROtouch-Software von der Website auf einen USB-Stick herunterzuladen.


DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.


TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „FUNKTIONEN".


TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „DOWNLOAD".


TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „NEUE SOFTWARE HERUNTERLADEN".

Die meisten Software-Updates erfordern die unten dargestellte vollständige Ofenaktualisierung. Im Falle besonderer Bedürfnisse werden zusätzliche Funktionen bereitgestellt. Bitte rufen Sie in diesen Fällen unsere Service-Abteilung zwecks Unterstützung an.

ENTFERNEN SIE DIE ABDECKUNG VOM USB-ANSCHLUSS DES OFENS.

FÜHREN SIE DEN USB-STICK EIN. Falls der USB-Stick vom Combitherm nicht erkannt wird, erscheint auf dem Bildschirm ein Fragezeichen. Versuchen Sie erneut mit einem anderen Flash-Laufwerk oder rufen Sie die Service-Abteilung von Alto-Shaam an.

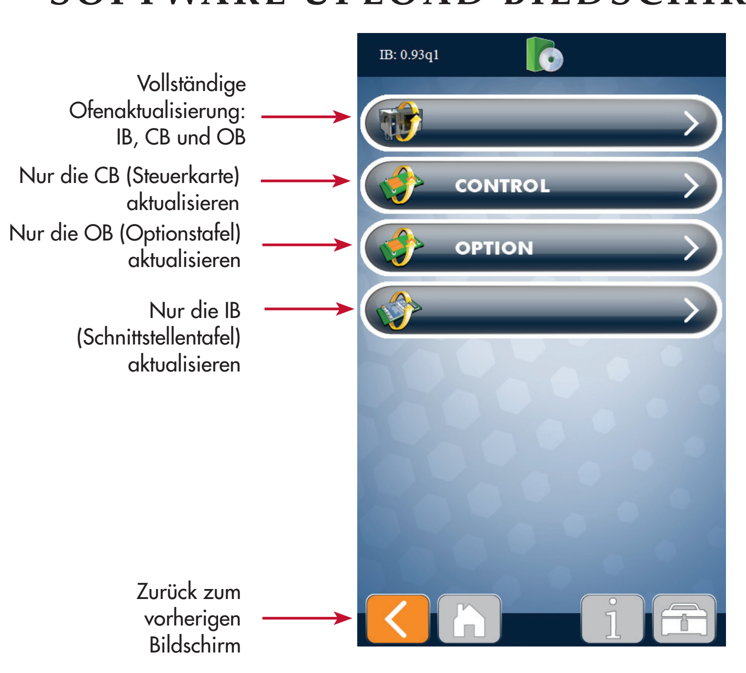
Sobald die Daten erfolgreich auf das UB-Laufwerk übertragen wurden, ändert sich der Bildschirm. Siehe unten.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN PROZESS ABZUSCHLIESSEN.

Ziehen Sie den USB-Stick heraus und bringen Sie die Abdeckung des USB-Anschlusses am Ofen wieder an.

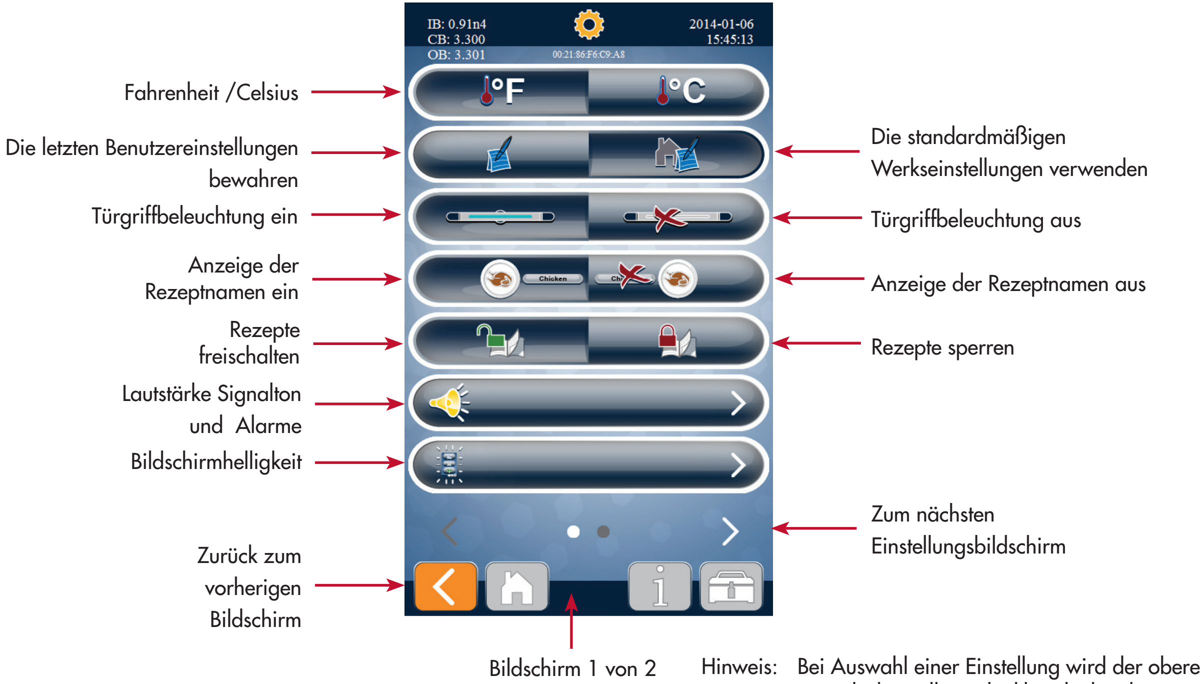
SOFTWARE-UPLOAD-BILDSCHIRM



Hinweis : Nachdem die Softwareaktualisierung abgeschlossen wurde, fährt der Ofen gegebenenfalls automatisch herunter und führt dann einen Neustart aus.

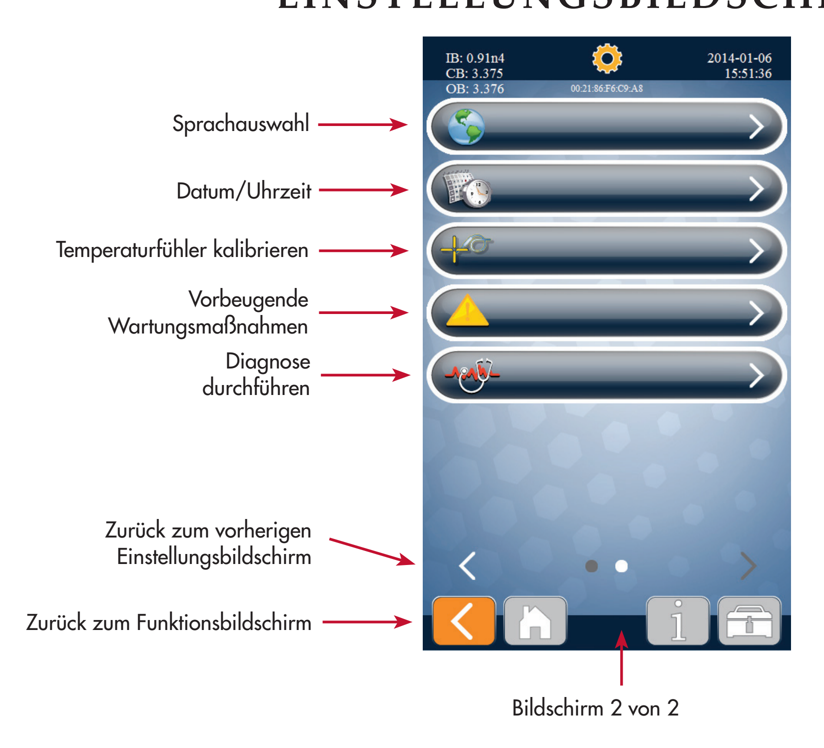
ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS

EINSTELLUNGSBILDSCHIRM 1



Hinweis: Bei Auswahl einer Einstellung wird der obere Bereich des Balkens dunkler als die alternative Option angezeigt. Auf dem Bild oben wurden die Optionen Fahrenheit, standardmäßige Werkseinstellungen, Rezepte ohne Text anzeigen und Rezepte gesperrt ausgewählt.

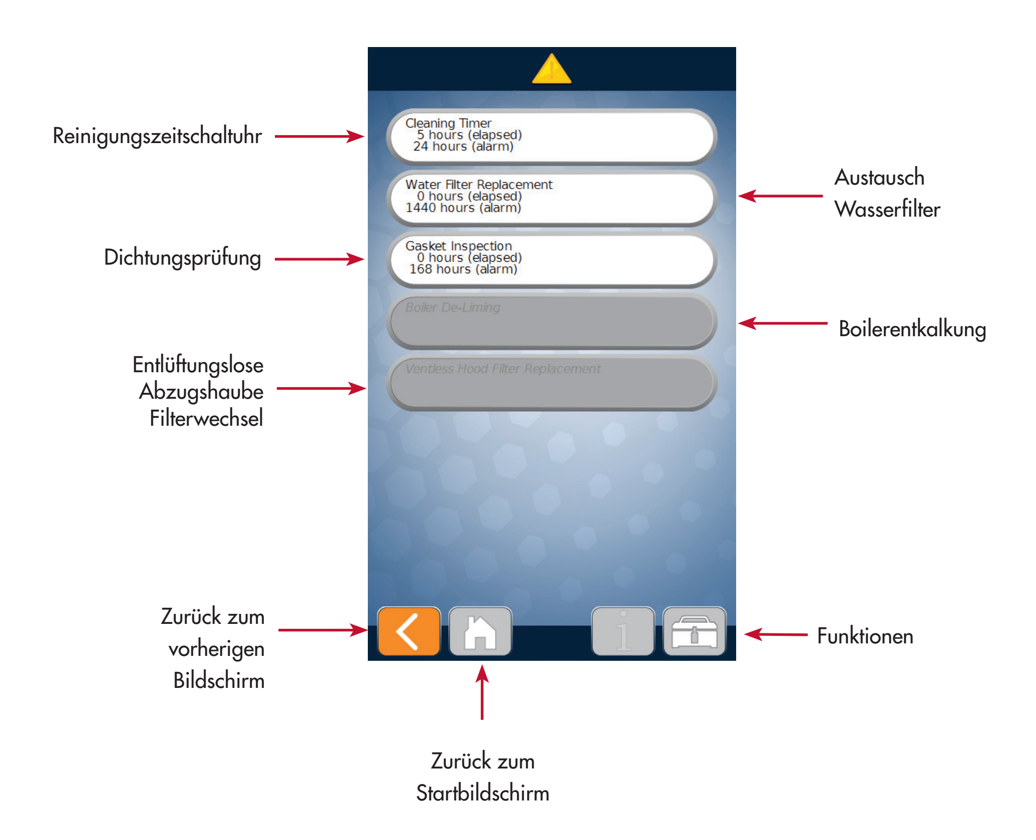
EINSTELLUNGSBILDSCHIRM 2



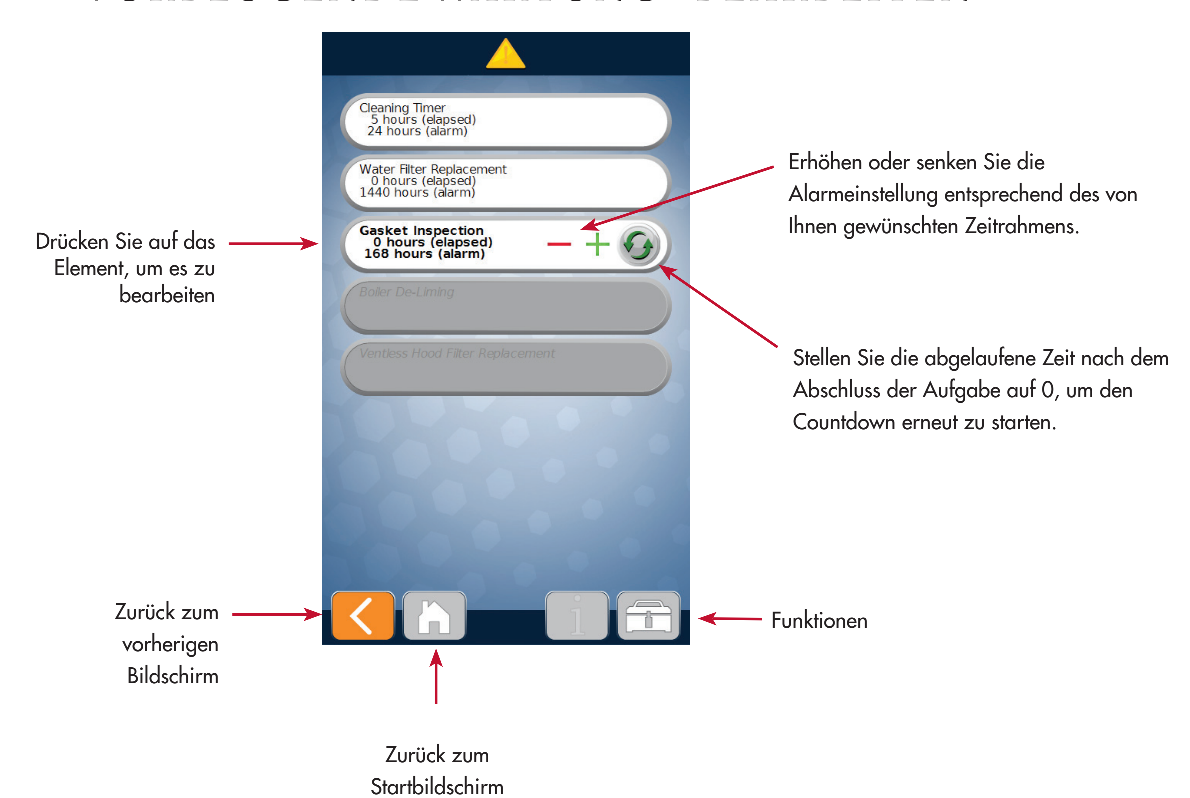
Verfügbare Sprachen: Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.

ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS

BILDSCHIRM VORBEUGENDE WARTUNG



VORBEUGENDE WARTUNG - BEARBEITEN



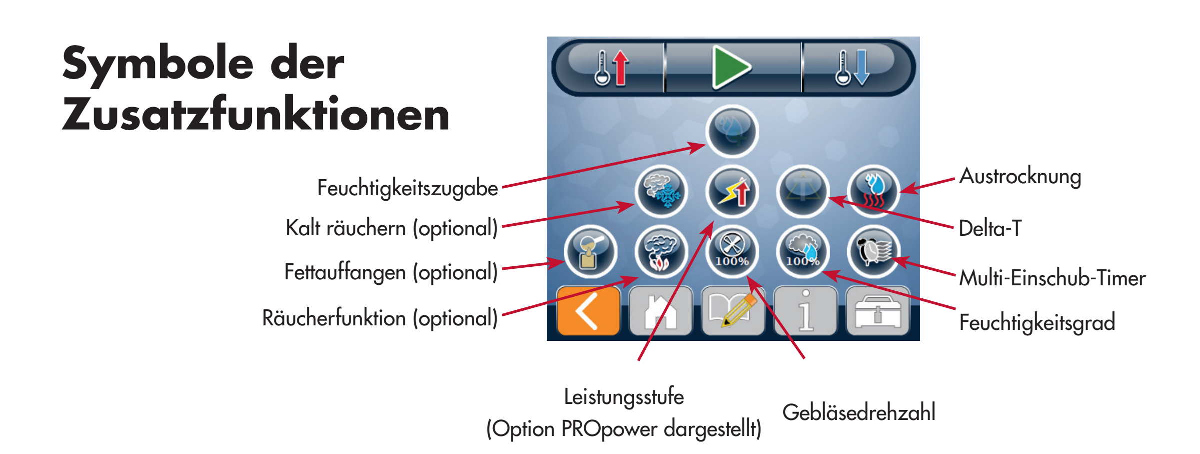
ERLÄUTERUNG DES GARBILDSCHIRMS

Dampf-modus
Kombi-modus
Umluft-modus
Aufwärm-modus
Ofentemperatur
176°C
Garzeit
01:10:00
Fühlertemperatur
Vorheizen
Start
Abkühlen
Die Garzeit wird in Stunden : Minuten : Sekunden angegeben
Zurück zum vorherigen Bildschirm
Zurück zur Startseite
Rezept erstellen
Funktionen

Garmodus auswählen
Ausgewähltes Eingabe-feld
100°C - 300°C
175 °C
Zulässiger Temperaturbereich
1 2 3
4 5 6
7 8 9
--:-- 0
Eingabetastatur
Zurück zum vorherigen Bildschirm
Eingabe

Hinweis: Bei Auswahl eines Garmodus wird dieser in Dunkelblau angezeigt. Wenn der Garmodus mehr Hitze benötigt, wird dieser in Rot angezeigt. Wenn der Garmodus mehr Feuchtigkeit benötigt, wird dieser in Hellblau angezeigt. Im Bild oben wurde der Kombi-Modus ausgewählt, der mehr Hitze benötigt. Weiterhin wurde die Stufe PROpower™ ausgewählt und die Gebläsedrehzahl auf 100 % eingestellt.

Symbole der Zusatzfunktionen



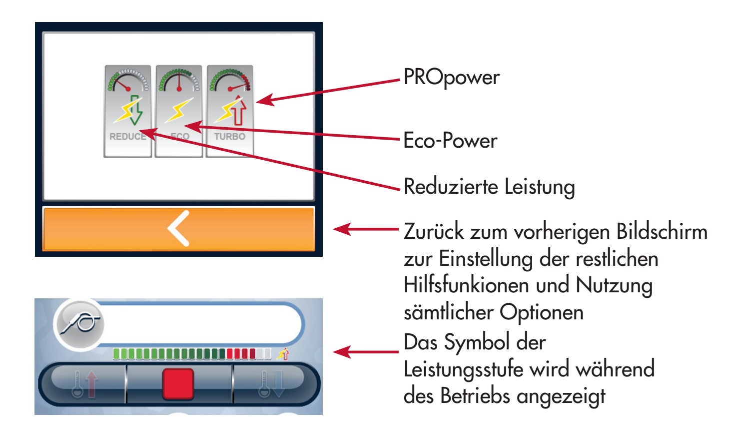
ZUSATZFUNKTIONEN

LEISTUNGSEINSTELLUNGEN

Zwei Leistungsstufen: Reduzierte Leistung zur Handhabung von Stromspitzen in der Küche sowie Eco-Betrieb für einen optimalen Ofenwirkungsgrad.

Eine dritte Stufe wird bei Elektromodellen wahlweise und bei Gasmodellen standardmäßig angeboten. Bei PROpower™ handelt es sich um einen momentanen Turbo-Hitzeschub zur Beschleunigung der Produktion oder zum raschen Ausgleich von Temperaturverlusten [ZUM PATENT ANGEMELDET].

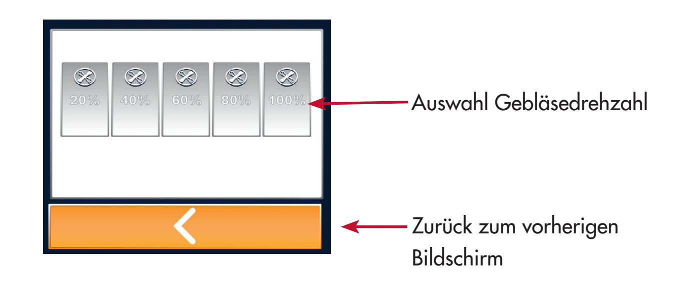
HINWEIS: Eine Reduzierung der Leistung führt zu längeren Garzeiten. PROpower senkt Ihre Garzeit um mehrere Minuten.



MEHRERE GEBLÄSEDREHZAHLEN

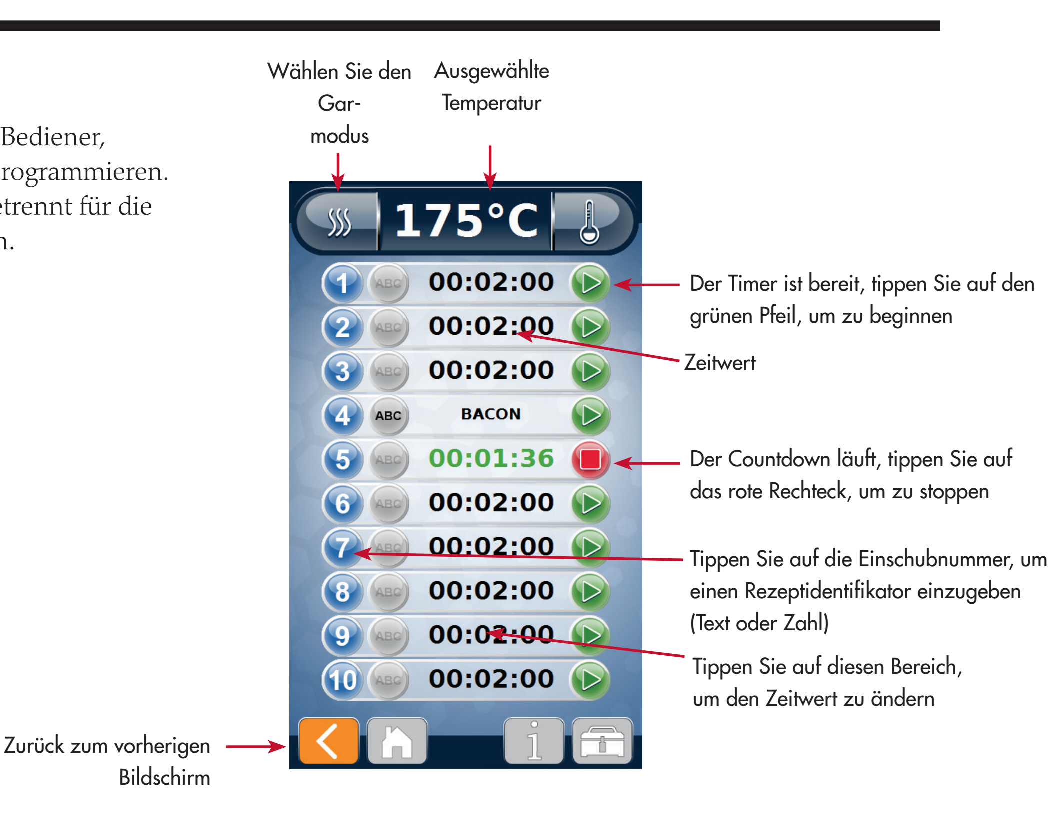
Die PROtouch™-Steuerung schließt fünf unterschiedliche Gebläsedrehzahlen ein. Diese Funktion eignet sich besonders für empfindliche Produkte wie Soufflés und Baisers oder andere, die durch die Luftzirkulation beeinträchtigt werden könnten.

HINWEIS: Gebläsedrehzahlen von 80 % und 100 % sind nur möglich, wenn die PROpower™-Turbostufe ausgewählt wurde.



MULTI-EINSCHUB-TIMER

Der Multi-Einschub-Timer erlaubt dem Bediener, Alarmzeiten für die Ofeneinschübe zu programmieren. Die Zeit kann für alle Einschübe oder getrennt für die einzelnen Speisen programmiert werden.



ZUSATZFUNKTIONEN UND MERKMALE

VORHEIZFUNKTION

Der Ofen sollte vor den meisten Garfunktionen vorgeheizt werden. Verwenden Sie beim Garen einer vollen Beschickung eine Temperatur, die 10°C höher als die Gartemperatur ist, um den Temperaturverlust beim Öffnen der Tür und dem Einführen von Speisen auszugleichen. Bei Speisen, die den **Dampfmodus** verwenden, sollte eine Vorheiztemperatur unter der Gartemperatur verwendet werden, um die korrekte Menge an Dampf zu erzeugen.





DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFENEINZUSCHALTEN.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL VORHEIZEN.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN VORHEIZVORGANG ZU STARTEN.

ABKÜHLFUNKTION

Die Abkühlfunktion ermöglicht dem Anwender, die Garraumtemperatur in schnellen Schritten zu verringern. Diese Funktion ist sinnvoll, wenn unmittelbar von einem Garvorgang mit hoher Temperatur auf einen mit niedrigerer oder zum Dampfprogramm umgeschaltet werden soll. Diese Funktion hilft auch, das Gerät zum Reinigen abzukühlen.

TIPP: Das Gerät muss auf mindestens 60°C abkühlen, bevor Ofenreiniger in den Garraum gesprüht werden kann.



ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

TIPPEN SIE AUF das ABKÜHLSYMBOL.





GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ABKÜHLUNG ZU STARTEN.



DIE AUSGEWÄHLTE SOLLOFENTEMPERATUR WIRD DIREKT ÜBER DER ROTEN STOPP-TASTE ANGEZEIGT.

DIE AKTUELLE OFENTEMPERATUR WIRD OBEN AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT.

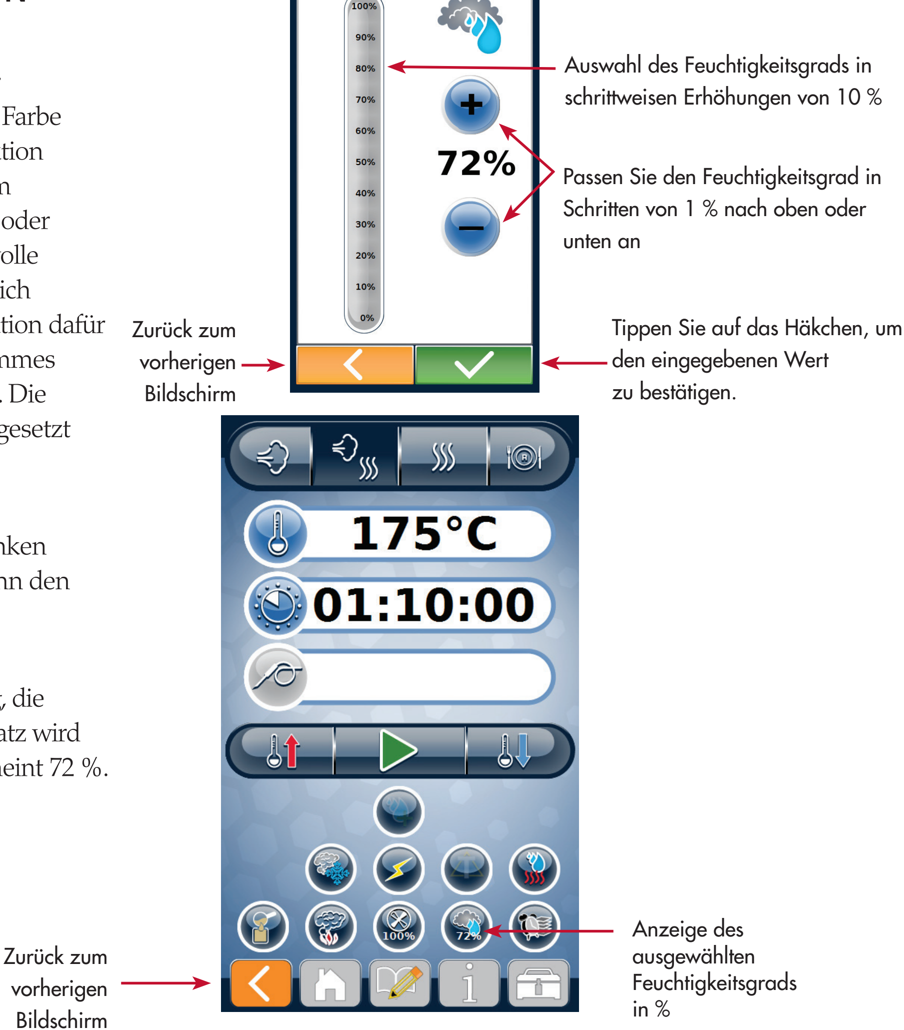
ZUSATZFUNKTIONEN UND MERKMALE

FEUCHTIGKEITSREGELUNGSFUNKTION

Bei der Feuchtigkeitsregelung handelt es sich um eine automatische Funktion, die zur Regulierung der Feuchtigkeit und Gewährleistung einer zusätzlichen Farbe je nach Anforderungen ausgelegt wurde. Diese Funktion ist insbesondere nützlich, wenn Produkten mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt wie beispielsweise Huhn oder anderem Geflügel zusätzliche Farbe verliehen oder volle Beschickungen und andere feuchte Produkte zusätzlich gebräunt werden sollen. Außerdem kann diese Funktion dafür verwendet werden, um frittierten Produkten wie Pommes Frites oder paniertem Hühnchen Textur zu verleihen. Die Feuchtigkeitsregelung kann in jedem Garmodus eingesetzt und in Garverfahren programmiert werden.

Tippen Sie auf die nächste 10%-Erhöhung auf der linken Bildschirmseite und erhöhen oder reduzieren Sie dann den Wert mit den Symbolen „+" oder „-".

0 % Luftfeuchtigkeit ist die trockenste Garumgebung, die ausgewählt werden kann. Der ausgewählte Prozentsatz wird auf dem Symbol angezeigt. Auf dem Bild rechts erscheint 72 %.



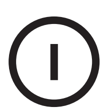
STANDARDMÄSSIGE WERKSEINSTELLUNGEN DES CT PROFORMANCE™

GARMODUS	OFENTEMPERATUR	KERNTEMPERATUR	GARZEIT
Dampf	100° C	70° C	25 Minuten
Kombination Dampf	175°C	70° C	70 Minuten
Umluft	175°C	70° C	30 Minuten
Erwärmen	135°C	70° C	5 Minuten

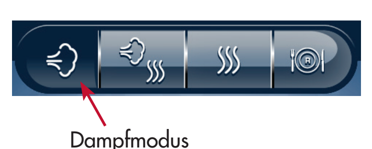


DAMPFMODUS

Mit dem Dampfmodus kann der Anwender dämpfen, pochierenoderblanchieren.DieseBetriebsartenthältautomatisches Dämpfen beim Wassersiedepunkt, Schnelldämpfen über dem Siedepunkt für schnellere Garergebnisse oder Dämpfen bei Temperaturen unter dem Siedepunkt für empfindliche Produkte wie Pasteten, Mousses, Meeresfrüchte oder Cremes.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DAMPFMODUS.



DRÜCKEN SIE DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU DÄMPFEN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- automatisches Dämpfen 100°C
- Schnelldämpfen 101°C bis 120°C
- Niedertemperaturdämpfen 30°C bis 99°C

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE GEWÜNSCHTEN ZUSATZFUNKTIONEN EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, GEBLÄSEDREHZAHL, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER ETC.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.



TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.



HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.



TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM DAMPFMODUS

Mit dieser Betriebsart können Sie ein Produkt oder mehrere mit Voll- oder Teilbeschickung ohne Geschmacksübertragung dämpfen. Beim Dämpfen mehrerer Produkte müssen jedoch die Garzeiten der einzelnen Produkte berücksichtigt werden.

Dank der drucklosen Atmosphäre im Combitherm kann die Tür außerdem während des Dampfmodus geöffnet werden, um Produkte besser während des gesamten Dämpfvorgangs überwachen zu können.

DAMPF

Bei diesem Programmmodus ist insbesondere die Verwendung perforierter, 65 mm tiefer Behälter angezeigt. Sie verkürzen die Garzeit und verhindern übergaren am Behälterboden.

Vereistes TK-Gemüse vor dem Dämpfen für gleichmäßiges Garen voneinander trennen.

Es können viele verschieden Produkte gleichzeitig gedämpft werden, wobei auf die unterschiedlichen Garzeiten aller Produkte geachtet werden muss.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.

DÄMPFEN MIT HOHER TEMPERATUR

Dämpfen mit hoher Temperatur eignet sich für Knollengemüse wie Kartoffeln, Rüben, Karotten und Kohl.

Die Garzeit beim Dämpfen mit hoher Temperatur ist etwa 10 % kürzer als bei normalem Dämpfen mit 100 °C.

NIEDERTEMPERATURDÄMPFEN

Wenn die Garraumtemperatur unter 100 °C liegt, kann im Niedrigtemperaturmodus gedämpft werden.

Mit diesem Modus dauert das Dämpfen von Produkten länger.

Dämpfen mit niedriger Temperatur verhindert z. B. das Platzen von Würstchen.

Dieser Modus eignet sich für empfindliche Produkte wie Shrimps, Fisch, Meeresfrüchte, Karamellcreme und Sous Vide.

Für beste Ergebnisse im Niedertemperaturbereich sollten alle empfindlichen Produkte bei einer Temperatur von 99 °C oder darunter gedämpft werden.

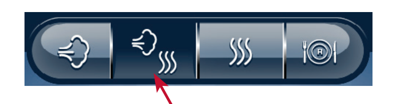


KOMBINATIONSMODUS

Der Kombinationsmodus wird sich als vielseitigste und am meisten genutzte Betriebsart herausstellen, die der Combitherm-Ofen bieten kann. Er ergibt die bestmöglichen Ergebnisse mit der breitesten Produktvielfalt — alles innerhalb kürzester Zeit. Die einzigartige Regelfunktion dieses Modus ermöglicht dem Anwender, mit einer Kombination aus Dampf und Umluft zu braten, zu garen oder zu backen. Zusätzlich zu kürzeren Garzeiten bietet diese Kombination aus Dampf und Heißluft geringeren Gewichtsverlust und mehr Feuchtigkeitserhalt im Produkt verglichen mit einem Standard Konvektionsofen.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



Kombinationsmodus

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL KOMBINATIONSMODUS.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gartemperaturbereich: 100°C bis 300°C

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums erscheint auf der Anzeige.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.



TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.



HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM KOMBINATIONSMODUS

Im Kombinationsmodus wird automatisch die optimale Menge Dampf eingesprüht. Es braucht kein Feuchtigkeitsgrad gewählt zu werden. Die Produkte trocknen nicht aus. Der Geschmack bleibt beim gleichzeitigen Garen unterschiedlicher Produkte ohne Geschmacksübertragung erhalten.

Durch die automatische Dampfregelung kann die Tür jederzeit während des Garvorgangs geöffnet werden. Bitte beim Öffnen der Tür die Sicherheitshinweise beachten.

Der Kombimodus ist besonders effizient zum Backen, Braten, Grillen, Dünsten und Schmoren.

Im Kombimodus kann man mit um 10 % bis 20 % niedrigeren Gartemperaturen arbeiten als bei konventionellen Methoden.

Die Garzeit verkürzt sich um etwa 40%, wenn mit der gleichen Temperatur wie in einem Umluftofen gearbeitet wird und um 50 % bis 60 % bei Betrieb mit den Temperaturen wie in einem konventionellen Ofen.

Im Combitherm beginnen die Produkte, ab einer Gartemperatur von ca. 120°C zu bräunen.

Höhere Temperaturen führen zu einem stärkeren Bräunungsgrad, aber auch zu höherem Gewichtsverlust. Zusätzliche Bräunung kann mit der Feuchtigkeitsregelung innerhalb des Garvorgangs erzielt werden. Die Feuchtigkeitsregelung ist besonders geeignet, um sehr feuchten Produkten wie Hähnchen und anderem Geflügel zusätzlich Farbe zu geben oder Speisen bei Vollbeschickung zusätzliche zu bräunen.

Im Kombimodus werden die Produkte gebräunt, ohne dass die Behälter gewendet werden müssen.

Um noch gleichmäßigere Garergebnisse zu erzielen, setzen Sie keine Behälter ein, die tiefer als 100 mm sind.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.



HEISSLUFTMODUS

Der Umluftmodus arbeitet mit heißer Umluft und einem Temperaturbereich von 30 bis 300°C. Für viele Rezepte werden jedoch im Kombimodus bessere Ergebnisse erzielt. Daher wird der Anwender den Umluftmodus eventuell nur für einige ganz bestimmte Produkte einsetzen. Die Verwendung hoher Temperaturen im Bereich von 260-302°C ist nicht für den Dauerbetrieb gedacht.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



Umluftmodus

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL UMLUFTMODUS.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gartemperaturbereich: 30°C bis 300°C

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN ODER ÄNDERN SIE DIESE MIT DEN PFEILTASTEN AUF/AB BZW. VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.



ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.



TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.



HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.



TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM UMLUFTMODUS

Der Umluftmodus kann zum Braten oder Backen von Produkten verwendet werden, die nur eine sehr kurze Garzeit benötigen oder sehr feucht sind (wie Muffins, Teilchen oder Plätzchen) oder zum Bräunen gegarter Produkte.

Der Umluftmodus funktioniert am besten bei Produkten mit wenig Feuchtigkeit oder bei sehr feuchten Produkten, die am Ende wesentlich trockener sein sollen.

Zum Backen den Combitherm auf eine Temperatur zwischen 163 °C und 191 °C vorheizen. Danach die gewünschte Temperatur einstellen.

Eine höhere Gartemperatur führt zu stärkerer Bräunung, aber auch zu mehr Gewichtsverlust. Zusätzliche Bräunung kann mit der Feuchtigkeitsregelung innerhalb des Garvorgangs erzielt werden.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.

 AUFWÄRMMODUS

Der Aufwärmmodus arbeitet mit heißer Umluft und einem Temperaturbereich von 120° bis 160°C.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



Aufwärmmodus

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL AUFWÄRMMODUS



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN SPEISEN AUFZUWÄRMEN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gar- oder Aufwärmtemperaturbereich: 120°C bis 160°C

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.



FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Garen oder Erwärmen mit dem Kerntemperaturfühler erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.



ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.



TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.



HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

 TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM AUFWÄRMMODUS

Da die angerichteten Menüs aus unterschiedlichen Komponenten bestehen, müssen einige wesentliche Faktoren beachtet werden, damit beste Ergebnisse erzielt werden können. Konsistenz, Stärke und Menge der Produkte auf jedem Teller und die Telleranzahl bestimmen die erforderliche Aufwärmdauer. Natürlich ist Erfahrung die beste Methode zum Bestimmen dieser Zeit. Wenn die Zeit für ein spezifisches Gericht einmal festgelegt und gespeichert ist, werden die Ergebnisse für weitere Aufwärmzeiten gleich bleiben.

HILFREICHE TIPPS ZUM ERWÄRMEN AUF EINEM TELLER

- Alle Komponenten auf dem Teller sollten die gleiche Konsistenz und Stärke haben.
- Richten Sie alle Komponenten auf dem Teller gleichmäßig an.
- Nichts übereinander anrichten.
- Soßen müssen separat erhitzt und nach dem Aufwärmen auf den Teller gegeben werden.
- Es kann auch eine Vielzahl verschiedener Gerichte gleichzeitig erwärmt werden.

À LA CARTE ERWÄRMEN

Beim à-la-carte-Erwärmen werden einzelne Teller zum sofortigen Servieren von Kühl- auf Verzehrtemperatur gebracht. Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt und gekühlt. Heizen Sie den Combitherm vor. Nehmen Sie den Teller aus der Kühlung und geben Sie nicht abgedeckte Teller bei 135°C, abgedeckte Teller bei 150°C in den Ofen. Teller mit Fleischkomponenten brauchen länger als Teller mit Gemüse. Befolgen Sie die internen Temperaturangaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Nach dem Erwärmen nehmen Sie den Teller aus dem Ofen, fügen Sie Soßen und Garnierungen hinzu und servieren Sie. Dieser Prozess kann wie erforderlich wiederholt werden.

Für kontinuierlichen, effizienten Dauerservice wird empfohlen, den Combitherm-Ofen während der Ausgabezeiten zum Erwärmen einzusetzen.

BANKETT-SERVICE

Der Bankettmodus eignet sich für große Mengen mit Teil- oder Vollbeschickung (Mehrportionsplatten).

Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt, gekühlt oder im Beschickungswagen kaltgestellt. Heizen Sie den Combitherm-Ofen auf 135°C für nicht abgedeckte oder auf 150°C für abgedeckte Teller auf. Holen Sie die Teller oder den Beschickungswagen aus der Kühlung holen, geben Sie diese in den Ofen und stellen Sie den Timer wie gefordert ein. Befolgen Sie die internen Temperaturangaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Nehmen Sie die Teller oder den Beschickungswagen aus dem Combitherm.

Mit unserer Thermoabdeckung zugedeckt werden die Teller auf dem Beschickungswagen 20 bis 40 Minuten warmgehalten, je nach Art der Gerichte, der Erwärmtemperatur sowie der Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblem CombiMate®-Schrank einsetzen.

ERWÄRMEN VORPRODUZIERTER UND VAKUUMIERTER TIEFKÜHLPRODUKTE

Zum Erwärmen von Großportionen die Beutel vollständig im Kühlraum auftauen. **DIE PRODUKTE NICHT AUS DEM BEUTEL NEHMEN.** Geben Sie die aufgetauten Beutel in den vorgeheizten Ofen und erwärmen Sie diese im Dampfmodus mit niedriger Temperatur, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist. Geben Sie die erwärmten Beutel in einen auf 60° bis 74°C vorgeheizten Wärmeschrank, bis die Produkte fertig zum Servieren sind.

Zum Regenerieren großer Mengen auf Platten die Beutel im Kühlraum auftauen,öffnen und je nach Anforderung auf den Platten im Kühlraum mit max. 13 °C anrichten. Den Alto-Shaam Beschickungswagen füllen und in den auf 135 °C vorgeheizten Combitherm-Ofen schieben.

Im Umluftmodus 3 bis 5 Minuten lang regenerieren. Den Aufwärmmodus für weitere 3 Minuten einstellen oder länger falls erforderlich. Mit unserer Thermoabdeckung zugedeckt werden die Teller auf dem Beschickungswagen 20 bis 40 Minuten warmgehalten, je nach Art der Gerichte, der Erwärmtemperatur sowie der Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblem CombiMate®-Schrank einsetzen.

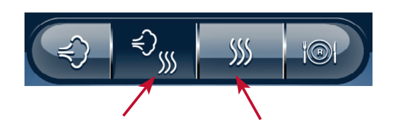
BEIM ERWÄRMEN AUF PLATTEN MÜSSEN DIESE ABGEDECKT WERDEN.

 DELTA-T-GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Diese Spezialfunktion arbeitet mit der über den Fühler ermittelten Kerntemperatur. Anders als mit der Standard-Kerntemperaturfunktion wird hierbei jedoch die Gartemperatur automatisch in direkter Proportion zur Kerntemperatur des Produkts erhöht. Der Delta-T-Modus kann im Umluft- und Kombinationsmodus eingesetzt werden und bietet eine sanftere Garmethode. Das Bräunen erfolgt gegen Ende des Garzyklus.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES GEWÜNSCHTEN GARMODUS.



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER ZUSATZFUNKTION DELTA-T.



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG ZU STARTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

- Die tatsächliche Kerntemperatur des Produkts wird während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL** angezeigt. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.



ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Wenn die vom Bediener eingestellte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.



TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.



HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOL KANN DER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

HINWEIS: KALIBRIERUNG DES TOUCH-FÜHLERS

Füllen Sie eine Kanne mit zerstoßenem Eis und Wasser und setzen Sie diesen in den Combi-Ofen.

Lassen Sie den Fühler in seiner Position oben am Ofen einrasten und führen Sie diesen in den Krug mit dem Eiswasser ein.

Schalten Sie den CT PROformance EIN und tippen Sie auf der Startseite auf das Symbol „Funktionen“

Tippen Sie auf das Symbol „Einstellungen“.

Tippen Sie auf das Symbol „>“, um zur Seite 2 des Einstellungsbildschirms zu wechseln.

Tippen Sie auf das das Symbol „Fühler“ des Einstellungsbildschirms.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“auf 0°C ein, sobald sich der Temperaturwert stabilisiert hat. Tippen Sie auf das Symbol „Startbildschirm“, um zum Startbildschirm zurückzukehren.

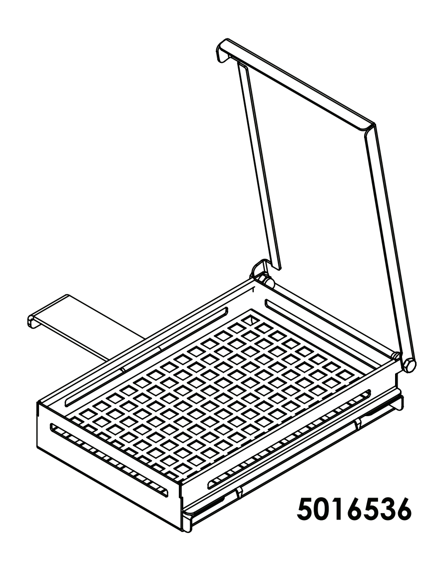
Die Steuerung wurde jetzt kalibriert, um den Fühler bei den jeweils geeigneten Temperaturen einzusetzen.

CombiSmoker®-Räucherverfahren

HOLZCHIPS EINFÜLLEN.

- Einen Behälter trockener Holzchips abmessen.
- Die trockenen Chips 5 Minuten lang in Wasser einweichen.
- Überschüssiges Wasser abgießen.
- Die eingeweichten Chips wieder in den Behälter geben und diesen auf die beiden Sockelstifte an der Innenrückwand des Ofens aufsetzen.

Ein voller Behälter Holzchips produziert Rauch für ein bis zwei Stunden je nach der Gartemperatur, die für das jeweilige Produkt gewählt ist. Die einprogrammierten Touch-Rezepte sind getestet worden, um sicherzustellen, dass die Produkte ganz von Rauch durchdrungen sind und einen vollen Rauchgeschmack haben.



TIPPS VOM KÜCHENCHEF

Produkte wie Rippchen, die starkes Räuchern brauchen, damit der volle Rauchgeschmack erreicht wird, sollten nach dem Garen im Ofen bleiben. Die Ofentür nicht öffnen.

Stellen Sie den Ofen im Niedertemperatur-Dampfmodus auf 60° bis 71°C ein und lassen Sie das Produkt während einer Stunde im Ofen.

Falls Sie Unterstützung benötigen, können Sie jederzeit einen unserer Kochexperten zwecks entsprechender Ratschläge anrufen.

HINWEIS: **Die Ofentür bei Benutzung der Räucherfunktion immer geschlossen halten.**

Der CT PROformance CombiSmoker kann auch ohne die Räucherfunktion betrieben werden. Allerdings muss das Gerät nach Nutzung als Räucherkammer gereinigt werden, damit kein Rauchgeschmack auf nicht geräucherte Produkte übertragen wird. Dieses Handbuch enthält eine Reinigungsanleitung.

BEI ALTO-SHAAM ERHÄLTLICH

HOLZ CHIPS	**9-kg-Gebinde**	
DAS GESAMTGEWICHT DER HOLZCHIPSGEBINDE KANN AUFGRUND EINES HOHEN FEUCHTIGKEITSGRAD BEIM VERPACKEN VARIIEREN.	**Apfel**	**WC-22543**
	Hickory	**WC-2829**
	Kirsche	**WC-22541**
	Ahorn	**WC-22545**



Nehmen Sie den Räucherbehälter aus dem Ofen, sobald der Räuchervorgang abgeschlossen ist. Entsorgen Sie die Holzchips in einem feuerfesten Abfallbehälter.

VORSICHT

WÄHREND DES RÄUCHERNS NICHT DIE OFENTÜR ÖFFNEN. Durch Zufuhr von Frischluft von außen in den Garraum können die Holzchips entflammen.



DER EINSATZ NICHT GEEINGNETER MATERIALIEN IN DER RÄUCHERFUNKTION KANN SCHÄDEN, RISIKEN UND DEN AUSFALL DES GERÄTES VERURSACHEN ODER SEINE LEBENSDAUER VERKÜRZEN.

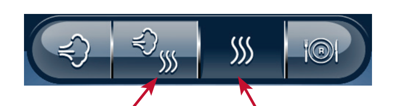
KEINE SÄGESPÄNE ZUM RÄUCHERN VERWENDEN.KEINE HOLZCHIPS VERWENDEN, DIE KLEINER ALS EIN FINGERNAGEL SIND.

CombiSmoker® Räucherfunktionen

Alle CPT-Modelle bieten die Möglichkeit, Produkte heiß oder kalt zu räuchern. Die Räucherfunktion kann entweder im Kombinations- oder Umluftmodus durchgeführt werden. Im Dampf- und Aufwärmmodus kann nicht geräuchert werden.



DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES GEWÜNSCHTEN GARMODUS, UMLUFT ODER KOMBINATION.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

AKTIVIERUNG DER FUNKTION CombiSmoke:



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER ZUSATZFUNKTION RÄUCHERN.

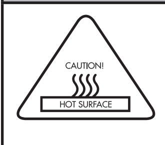


TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN RÄUCHERVORGANG ZU STARTEN.

VORSICHT HEISS

BITTE DIE OFENTÜR VORSICHTIG ÖFFNEN, WENN DIE GARKAMMER HEISS IST, UM EVENTUELLE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS KÖNNEN BEI BETRIEB EXTREM HEISS WERDEN. VERWENDEN SIE BEI DER BENUTZUNG DIESES GERÄTS IMMER EINEN HANDSCHUTZ.

Kalträucherfunktionen



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL FÜR DEN UMLUFTMODUS.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER KALTRÄUCHERFUNKTION.

ES WIRD DIE TEMPERATUR ANGEZEIGT ------°.

GAREN NACH ZEIT:



TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN.



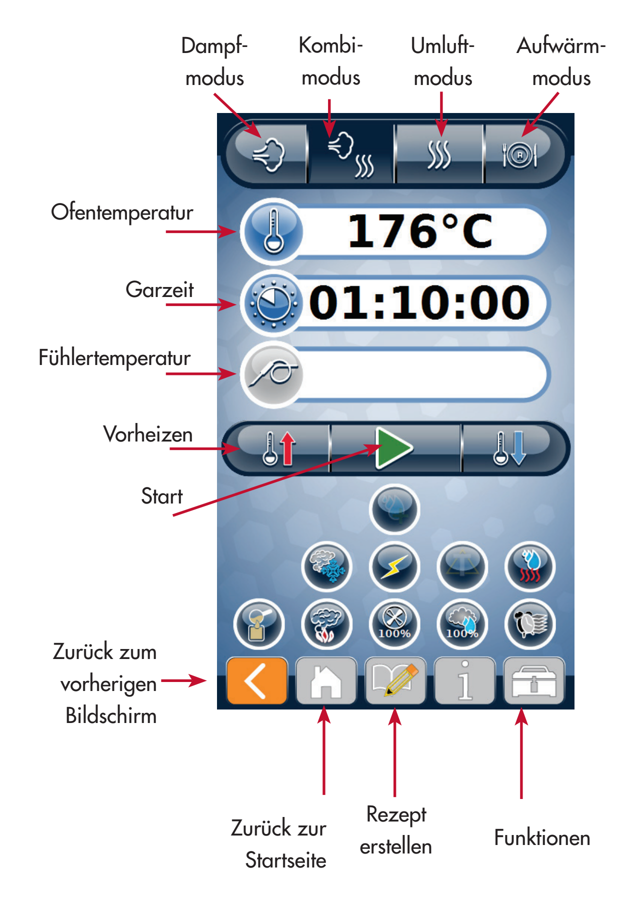
TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

STELLEN SIE EINEN BEHÄLTER MIT EIS UNMITTELBAR UNTER DAS PRODUKT.



TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN RÄUCHERVORGANG ZU STARTEN.

PROGRAMMIERUNG VON REZEPTEN



Programmierung von Rezepten

- Drücken Sie die Taste **Rezept erstellen**, während Sie sich im Garmodus-Bildschirm befinden.



- Geben Sie die Vorheizung, den Garmodus, die Temperatur, Zeit und alle erforderlichen Zusatzfunktionen ein.
- Falls das Rezept aus einem einzigen Schritt besteht, drücken Sie die Taste **Speichern**.



- Drücken Sie bei Rezepten mit mehreren Schritten die Taste **Hinzufügen**, nachdem der erste Schritt eingegeben wurden, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.



- Geben Sie den nächsten Schritt des Garvorgangs ein (falls anwendbar) oder drücken Sie die Taste **Abbrechen**, um die Eingabe des nächsten Schritts zu verlassen.



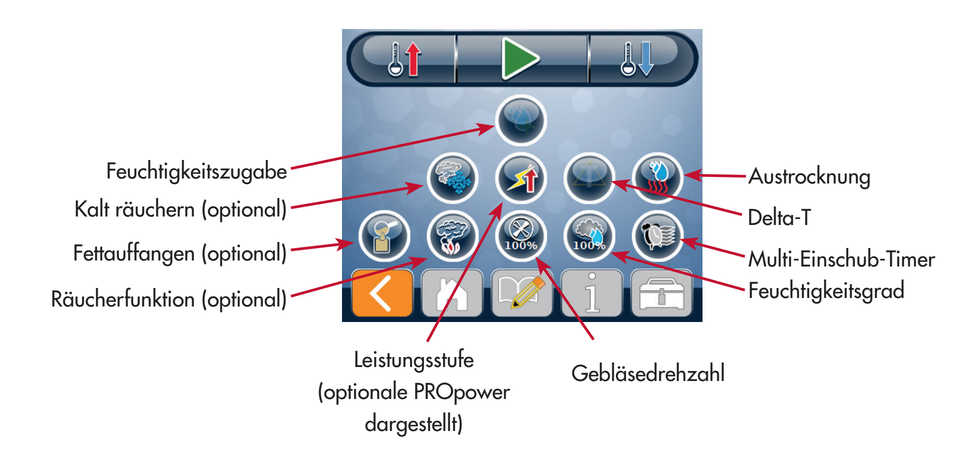
- Drücken Sie die Taste **Speichern**, nachdem alle Schritte eingegeben wurden.



- Es erscheint eine Tastatur. Wählen Sie ein Foto aus oder geben Sie den Namen des Rezepts ein. Drücken Sie danach die **Bestätigungstaste**.

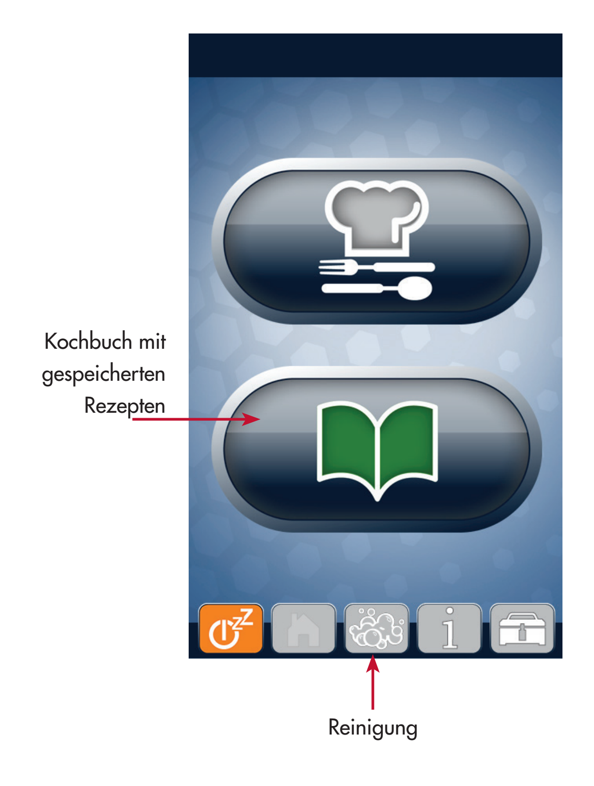


Symbole der Zusatzfunktionen



HINWEIS: JEDES REZEPT KANN BIS ZU 10 SCHRITTE IN REIHENFOLGE ENTHALTEN.

PROGRAMMIERTE REZEPTE NUTZEN





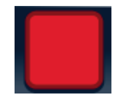
Nach vorprogrammierten Rezepten garen

- Hinweis: Einige Programme schließen die Vorheizfunktion ein. Stellen Sie sicher, dass die korrekte Ofentemperatur erreicht wurde, bevor Sie Speisen in den Ofen schieben.
- Tippen Sie auf das Symbol **Kochbuch** . 
- Suchen Sie das Programm der entsprechenden Produkts, indem Sie mit den **Pfeiltasten** durch die Seiten scrollen oder die Taste **Suchen** verwenden.



- Tippen Sie auf das Symbol der programmierten Produkts.
- Der Ofen beginnt den Betrieb automatisch.





HINWEIS: DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

PROGRAMMIERTE REZEPTE BEARBEITEN

Die programmierten Rezepte des CT PROformance™ können bearbeitet, als Favoriten gespeichert und in Ordnern oder nach der Tageszeit der jeweiligen Verwendung geordnet werden, um spezifische Rezepte schneller zu finden.

ÄNDERUNG GESPEICHERTER REZEPTE:



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN" AM UNTEREN RAND DER REZEPTSEITE.

Der Bildschirm „Rezeptfunktionen" ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPT BEARBEITEN".

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU BEARBEITENDEN REZEPTS.

Der ersten Schritt des Garvorgangs wird angezeigt. Ändern Sie den Garmodus, die Temperatur, Zeit, Kerntemperatur und/oder beliebige Hilfsfunktionen.

Falls Sie einen weiteren Schritt hinzufügen



möchten, tippen Sie auf Hinzufügen und fügen den



nächsten Schritt hinzu



Den vorherigen Schritt ändern



Einen Schritt einfügen

Wie erforderlich bearbeiten. Wenn keine weiteren Änderungen mehr erforderlich sind, tippen Sie auf das Symbol „Speichern".

GEBEN SIE DEN NAMEN DES REZEPTES EIN, FALLS DIESER GEÄNDERT WERDEN SOLL.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GESPEICHERTE REZEPTE LÖSCHEN:



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN" AM UNTEREN RAND DER REZEPTSEITE.

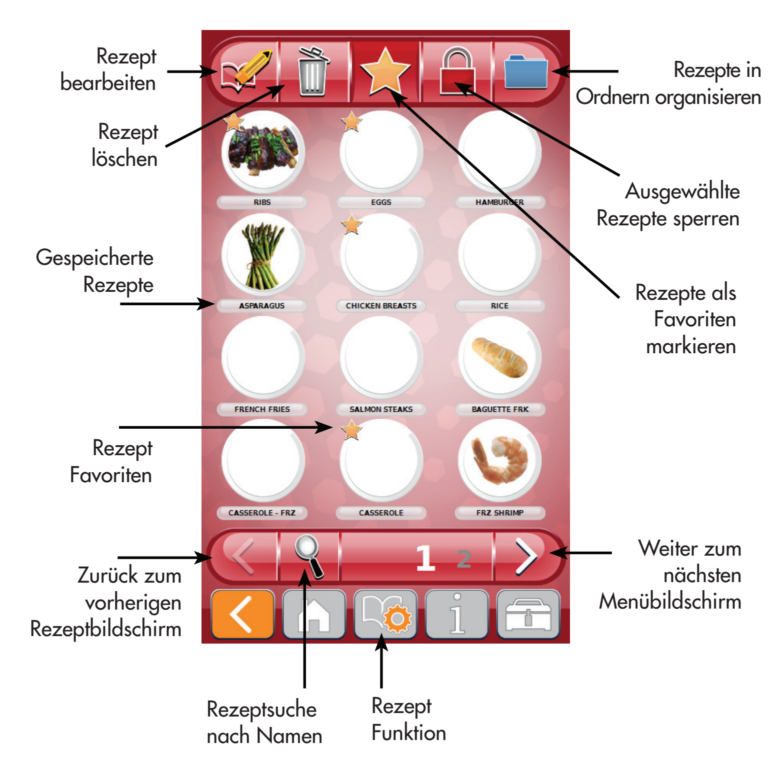
Der Bildschirm „Rezeptfunktionen" ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPT LÖSCHEN". TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU LÖSCHENDEN REZEPTS.

Das Rezept wird vom Bildschirm entfernt.





HINWEIS: JEDES REZEPT KANN BIS ZU 10 SCHRITTE IN REIHENFOLGE ENTHALTEN.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

PROGRAMMIERTE REZEPTE ORGANISIEREN

Die programmierten Rezepte des CT PROformance™ können in Ordnern organisiert werden, um die Produktivität Ihres Küchenpersonals zu erhöhen.



EINEN REZEPTORDNER ANLEGEN:



TIPPEN SIE AUF DAS ORDNERSYMBOL OBEN AUF DER REZEPTSEITE.

Der Bildschirm „Rezeptfunktionen“ ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „ORDNER HINZUFÜGEN“.



Es erscheint die Tastatur, mit der Sie einen Namen für den Rezeptordner eingeben können.

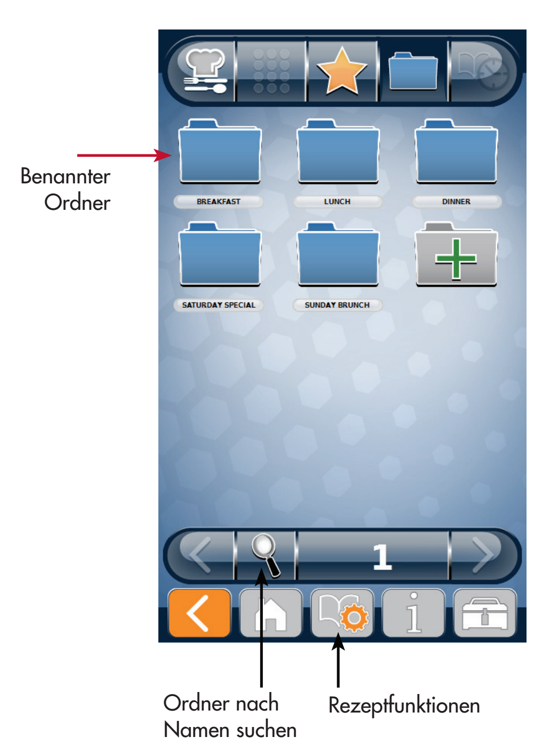


TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN ORDNERNAMEN ZU BESTÄTIGEN.

Fahren Sie fort, alle erforderlichen Rezeptordner hinzuzufügen.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN“, UM PROGRAMMIERTE REZEPTE ZUM ORDNER HINZUZUFÜGEN.





TIPPEN SIE AUF DAS ORDNERSYMBOL VOR DEM ROTEN HINTERGRUND.

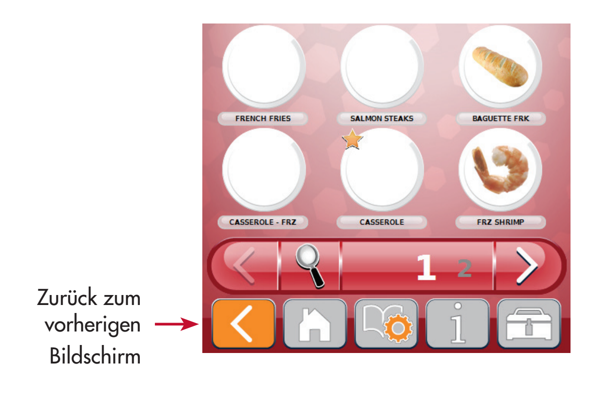
TIPPEN SIE AUF DAS MIT EINEM NAMEN VERSEHENE ORDNERSYMBOL, UM DIE VERFÜGBAREN PROGRAMMIERTEN REZEPTE ANZUZEIGEN.

TIPPEN SIE AUF ALLE PROGRAMMIERTEN REZEPTE, DIE ZUM ORDNER HINZUGEFÜGT WERDEN SOLLEN.

Unten links auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein kleiner blauer Ordner angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass dieses Rezept zur Hinzufügung zum Rezeptordner ausgewählt wurde.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „ZURÜCK ZUM VORHERIGEN BILDSCHIRM“, SOBALD SIE IHRE AUSWAHL ABGESCHLOSSEN HABEN.



PROGRAMMIERTE REZEPTE ORGANISIEREN (FORTSETZUNG VON DER VORHERIGEN SEITE)



GESPEICHERTE REZEPTE ALS FAVORITEN MARKIEREN:



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „FAVORITEN“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU MARKIERENDEN REZEPTS.

Oben links auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein goldener Stern angezeigt. Zur Anzeige aller Favoriten tippen Sie auf den goldenen Stern, während Sie die Liste der gespeicherten Rezepte anzeigen.

GESPEICHERTE REZEPTE SPERREN:



TIPPEN SIE AUF SYMBOL DES GESPERRTEN REZEPTS.

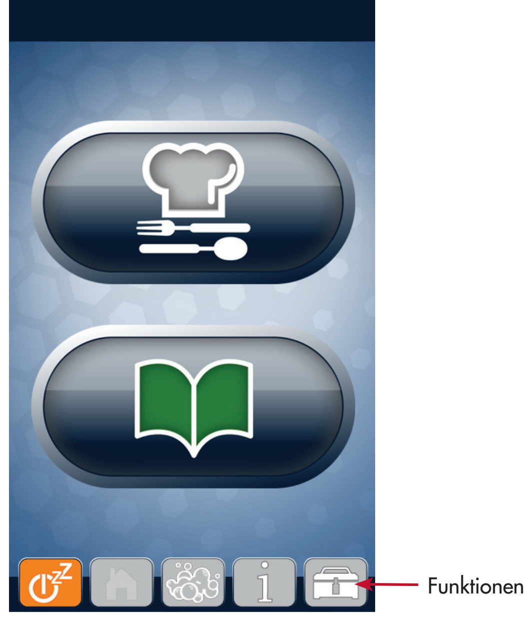
TIPPEN SIE AUF EIN EINZELNES REZEPTSYMBOL ODER EINE GRUPPE VON SYMBOLEN, UM DIESE ZU SPERREN.

Oben rechts auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein rotes Schloss angezeigt.



HACCP-ZUGANG

Der Combitherm CT PROformance™ erfüllt die Anforderungen der bekannten HACCP-Kriterien mit automatischem Abfragen, Sammeln von Aufzeichnungen, Sollwertvalidation, verwendeten Rezepten, Datum und Uhrzeit. Die Daten werden im Kerntemperaturmodus ermittelt. Die Daten können auf dem Bildschirm zur Prüfung oder Fehlerbehebung eingesehen werden. Diese Daten werden während eines unbefristeten Zeitraums gespeichert – bis die Informationen heruntergeladen werden. Nach dem Download werden die Daten aus dem Speicher des Ofens gelöscht. Es wird als bewährtes Verfahren empfohlen, die Daten alle 30 Tage auf einen USB-Stick herunterzuladen und dann in Ihren Computer zu kopiert. Bei der Datei handelt es sich um eine Textdatei (.txt).



VORSICHT: Der USB-Anschluss des CombiOven wird nicht für persönliche, Handheld-Geräte empfohlen.

AUFRUF DER GESAMMELTEN DATEN:



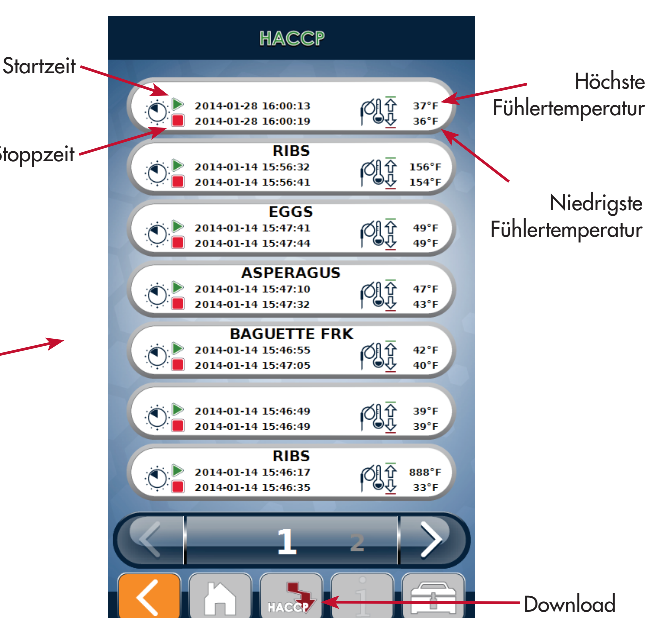
TIPPEN SIE AUF DAS FUNKTIONSSYMBOL AUF DER STARTSEITE.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „UPLOAD/DOWNLOAD“.



TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „HACCP USB“.



Der HACCP-Bildschirm kann bei der Diagnose eines Problems oder Fehlercodes helfen, wenn nur begrenzte Informationen zur Verfügung stehen.

(weitere Schritte siehe Fortsetzung auf der nächsten Seite)

HACCP-ZUGANG UND -DOWNLOAD



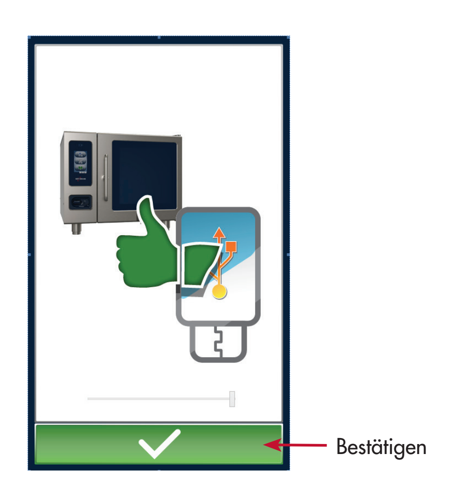
(Fortführung der Schritte von der vorherigen Seite)

DOWNLOAD DER GESAMMELTEN DATEN:

ENTFERNEN SIE DIE ABDECKUNG VOM USB-ANSCHLUSS DES OFENS.

FÜHREN SIE DEN USB-STICK EIN. Wird der Stick nicht vom Combitherm erkannt, erscheint auf dem Bildschirm ein Fragezeichen. Versuchen Sie es erneut mit einem anderen Stick oder rufen Sie den Alto-Shaam-Service an.

Sobald die Daten erfolgreich auf das UB-Laufwerk übertragen wurden, ändert sich der Bildschirm. Siehe unten.



TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN PROZESS ABZUSCHLIESSEN.

Ziehen Sie den USB-Stick heraus und bringen Sie die Abdeckung des USB-Anschlusses am Ofen wieder an.

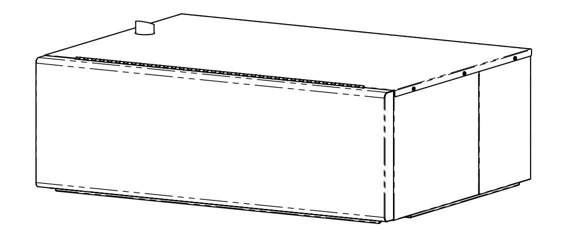
UNIT ID	10:07:66:A5:36:DD	
IB	0.9	Firmware versions
CB	0.57	
OB	0.06	
RECIPE NAME	VEG BLANCH	

DATE	Time	PROGRAM NAME	COOK MODE	CAVITY SETPOINT (°F)	COOK TIME (hh:mm:ss)
10/31/2013	17:49:14	Preheat	Continuous	212	--:--
10/31/2013	17:59:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:00:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:01:28	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:02:29	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:03:29	Steam	Time	212	0:04:00

PROBE SETPOINT (°F)	Cavity Temperature (°F)	Core Temperature (°F)	Door Open	RECIPE STEP
	100	-----	0	1
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2

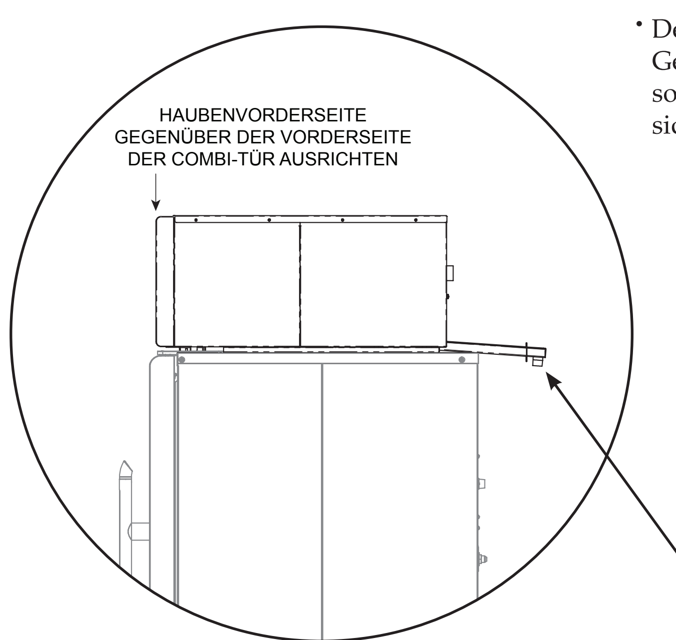
Der Downloadvorgang erstellt automatisch einen Ordner mit dem Namen „haccp" auf dem USB-Stick. Jede Textdatei enthält Details zum Garprogramm und alle vom Ofen durchgeführte Funktionen.

ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBENOPTION COMBIHOOD PLUS™



Die Option CombiHood PLUS wird im Werk direkt auf dem Alto-Shaam Combitherm-Ofen der Reihe CTP oder CTC installiert.

- Unter Verwendung der EPA-Testmethode 202 betragen die von der entlüftungslosen Abzugshaube abgesonderten fetthaltigen Dämpfe lediglich 0,58 mg/m³ – wesentlich weniger als der von der UL festgelegte Standard von 5 mg/m³.
- Die entlüftungslose Abzugshaube von Alto-Shaam wird im Werk direkt auf dem Combitherm-Ofen installiert.
- Ein leistungsstarkes Gebläse zieht Dampf und Gerüche in den Abzugshaubeneinlass und durch die Entlüftungsöffnung an der Rückseite hinaus, sodass das Fett aufgrund der Luftzirkulation durch das Filtersystem abgeschieden wird.
- Während die Dämpfe und Gerüche durch die Haube geführt werden, wird der kondensierte Dampf durch den Abfluss an der Rückseite der Abzugshaube abgelassen.
- Eine Aktivkohlefilter reinigt die Luft, bevor diese oben aus der Abzugshaube austritt.
- Der CombihoodPLUS™ arbeitet „smart“ und aktiviert das Gebläse erst während der letzten Minute des Garvorgangs, sodass eine leiser Betrieb und niedriger Energieverbrauch sichergestellt werden.

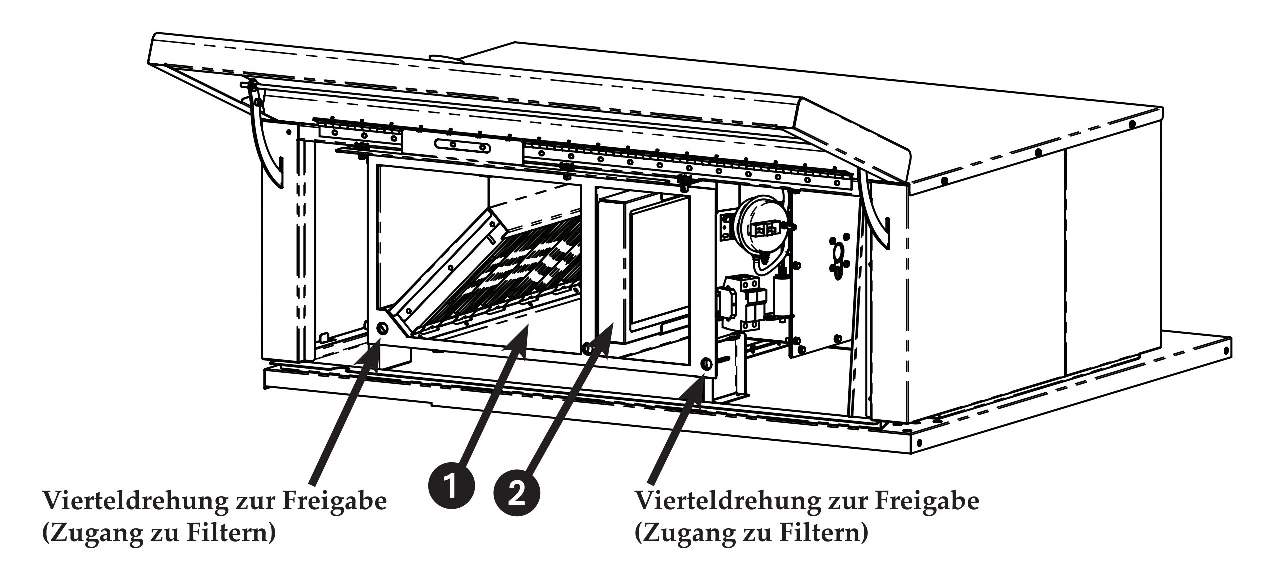


KONDENSATABFLUSS

Es muss eine Kondensatabflussleitung für die entlüftungslose Abzugshaube installiert werden. Der 3/4-Zoll-NPT-Gewindeanschluss befindet sich an der Rückseite der Abzugshaube. Die Abflussleitung muss immer vom Combitherm-Ofen weg nach unten geneigt sein.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBENOPTION COMBIHOOD PLUS™



❶ **Fettfilter (FI-25867):**
Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Ofenauslastung ab. Zwischen zwei Reinigungen dürfen maximal zwei Wochen verstreichen, sofern der Ofen nur mit fettfreien Produkten oder nur für Dampfgaren benutzt wird. Bei fetthaltigen Produkten muss die Reinigung häufiger bzw. mindestens einmal pro Woche erfolgen.

Den Fettfilter gerade aus dem Gehäuse herausziehen. Den Filter in den Geschirrspüler legen oder von Hand in heißem Seifenwasser reinigen, bis das gesamte Fett und alle Teilchen entfernt wurden. Gründlich spülen. Den Filter vor dem Wiedereinbau trocknen lassen.

Beim Wiedereinsetzen des Fettfilters muss der Luftströmungsrichtungspfeil auf dem Filtergehäuse in Richtung Abzugshaubengebläse zeigen.

❷ **Aktivkohlefilter (Klasse I - FI-36620):**
Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen auf Verunreinigungen geprüft werden. Der Austausch muss mindestens alle drei Monate erfolgen, oder häufiger, falls starke Verschmutzung sichtbar ist oder der Filter die Gerüche nicht mehr beseitigt.

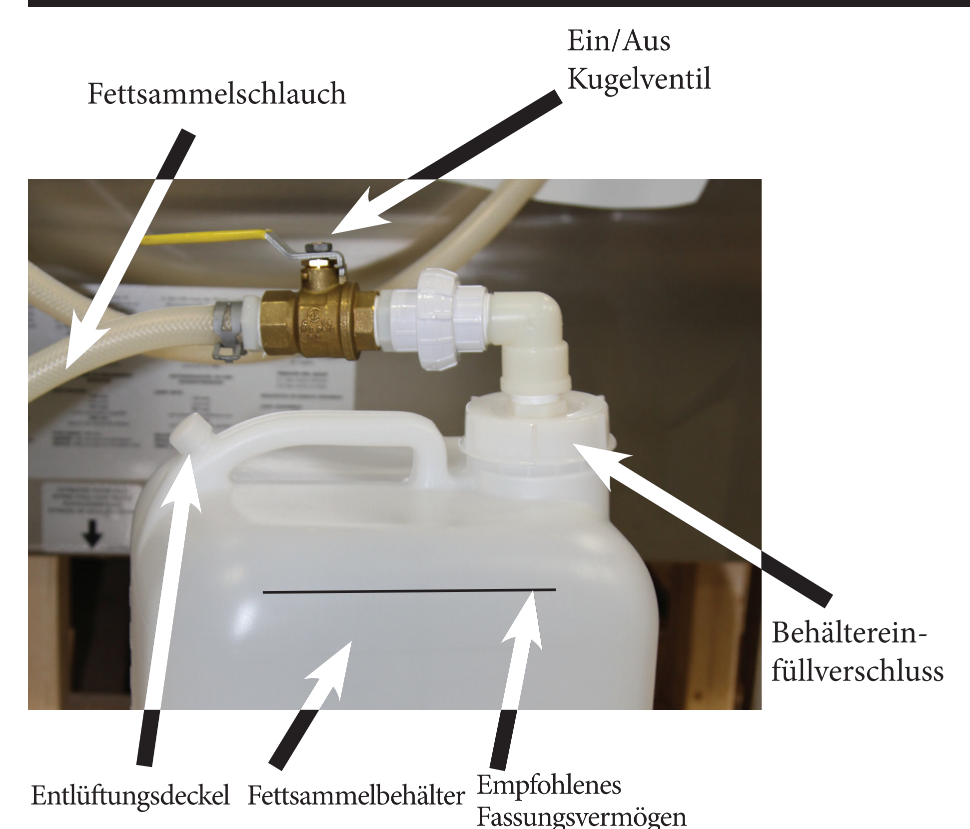
Zum Ausbau des Filters muss an diesem gezogen werden, während das untere Gehäuse festgehalten wird. Beim Filteraustausch darauf achten, dass die Luftströmungsrichtungspfeile in Richtung Abzugshaubengebläse zeigen und dass der Filter im dreiseitigen Metallrahmen ersetzt wird, der mit der Abzugshaube mitgeliefert wird.

HINWEIS:

Zur Erkennung, wenn der Luftstrom durch den Aktivkohlefilter um 25 % reduziert wird, was eine mögliche Blockade anzeigt, wird ein Druckschalter verwendet. Dies erzeugt den Fehlercode E101 auf dem Display der Ofensteuerung. Die Filter müssen gereinigt oder ausgetauscht werden.

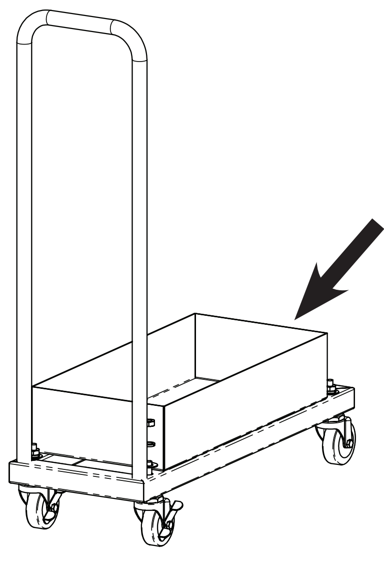
Falls die Filter nicht korrekt eingesetzt sind, erscheint am Ende eines Garzyklus der Fehlercode E102 auf dem Display der Ofensteuerung.

ANSCHLUSS DES FETTSAMMELSYSTEMS (FALLS DAS GERÄT MIT DIESER FUNKTION AUSGESTATTET IST)



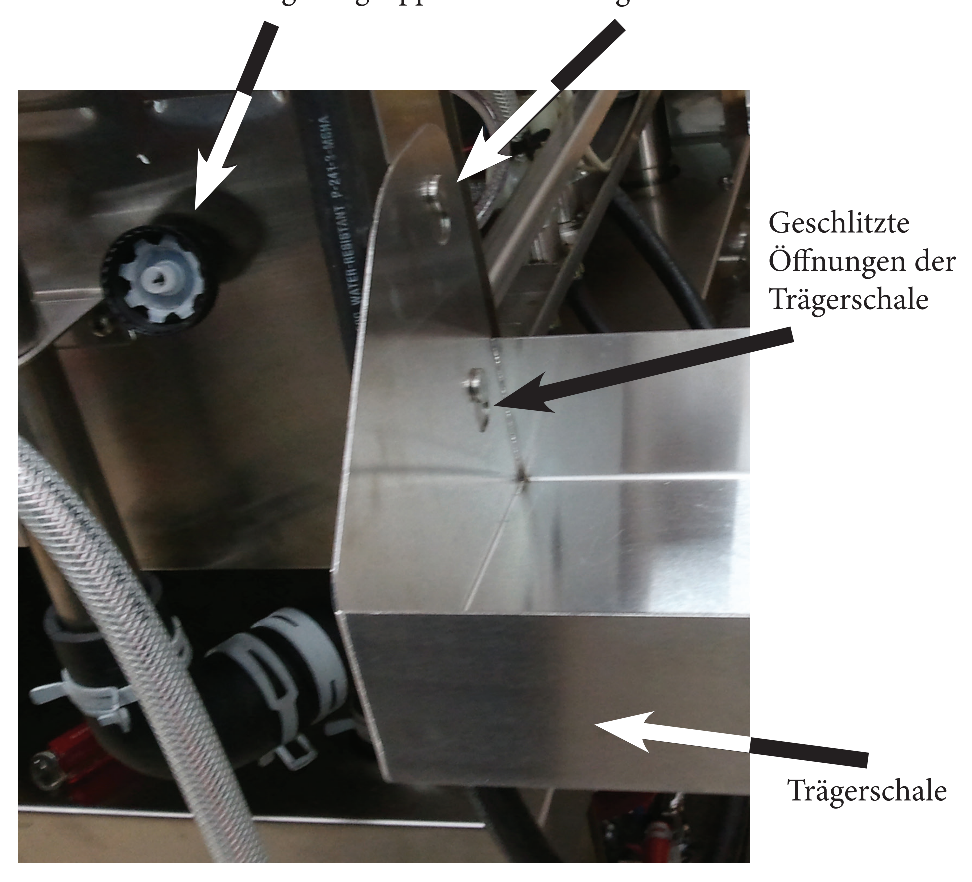
- Die Fettsammelschlauch-Baugruppe ist an der Rückseite des Ofens befestigt.
- Platzieren Sie die Fettsammelbehälter innerhalb der Schale des mobilen Fettsammelwagens. Rollen Sie diesen an seinen Platz neben dem Ofen.
- **Lösen Sie die Entlüftungsdeckel am Behälter.** Ziehen Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe von der Rückseite des Geräts heraus. Entfernen Sie den Einfüllverschluss des Sammelbehälters.
- Schrauben Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe auf den Sammelbehälter, bis diese bündig sitzt.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf **EIN**.
- Falls diese Hilfsfunktion während der Einstellung Ihres Garmodus ausgewählt wurde, wird das automatische Fettsammelsystem elektronisch während des Garvorgangs aktiviert [PATENT ANGEMELDET]. Es wurde dazu ausgelegt, Arbeitsaufwand zu sparen und eine größere Sicherheit der Mitarbeiter sicherzustellen, da die Notwendigkeit eliminiert wird, heißes Fett in flachen Becken handhaben zu müssen.

- Der Fettsammelbehälter besitzt ein Fassungsvermögen von 19 Litern und kann ca. 3 vollständige Ladungen Geflügelfett aufnehmen.
- Es wird empfohlen, den Behälter zu wechseln, wenn das Fett die Füllstandlinie der Flasche bzw. 15 Liter erreicht, um ein überlaufen des heißen Fetts zu vermeiden.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf AUS.
- Der Griff des Kugelventils muss auf der Position AUS stehen, wenn der Sammelbehälter gewechselt wird.
- Schrauben Sie den Behälterverschlussdeckel ab.
- Verwenden Sie einen neuen Behälter und schrauben Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe auf den Sammelbehälter, bis dieser bündig sitzt.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf **EIN**.



Optionaler mobiler Fettsammelwagen

ANSCHLUSS FÜR FLÜSSIGREINIGER (FALLS DER OFEN MIT DIESER OPTION AUSGESTATTET IST)



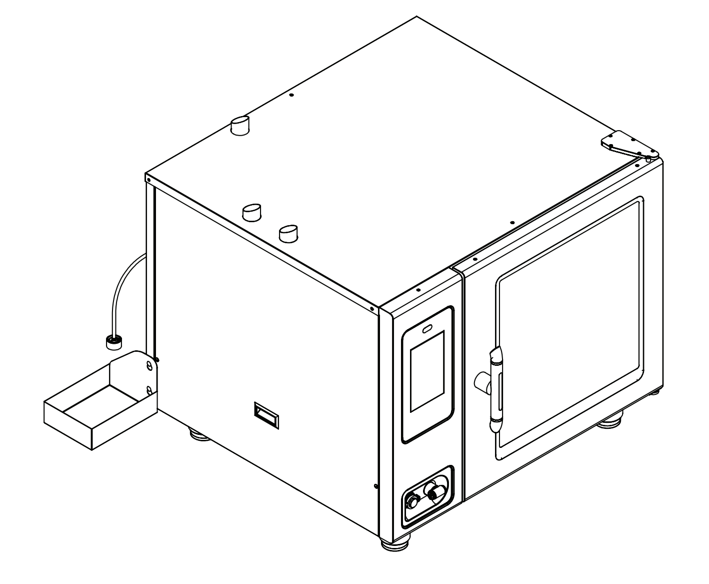
- Die entfernbare Trägerschale für den Reiniger kann an der linken oder rechten Außenwand des Ofens befestigt werden. Schieben Sie die geschlitzten Öffnungen der Schale über die Montagebolzen.
- Die Trägerschale stützt eines 7,57 l Flasche und misst 267mm x 194mm.
- Platzieren Sie die Flasche mit flüssigem Ofenreiniger innerhalb der Schale.
- **Ziehen Sie Schutzhandschuhe aus Gummi und einen Augenschutz an und** entfernen Sie den Verschluss von der Flasche mit flüssigem Ofenreiniger. Ziehen Sie die Reinigerverschluss- und Leitungsbaugruppe aus der Rückseite des Gerät heraus und schrauben Sie diese auf die Flasche mit Flüssigreiniger.
- Die Behälter mit flüssigem Combitherm-Ofenreiniger können schnell und einfach ausgetauscht werden.
- Der flüssige Combitherm-Ofenreiniger wird automatisch durch das System gepumpt, spart Arbeitsaufwand und erhöht die Sicherheit der Mitarbeiter, da keine ätzenden Reinigungslösungen gehandhabt werden müssen.

⚠ GEFAHR

BEI DER VERWENDUNG DES FLÜSSIGEN OFENREINIGERS MUSS EIN AUGENSCHUTZ GETRAGEN WERDEN.

⚠ GEFAHR

BEI DER VERWENDUNG DES FLÜSSIGEN OFENREINIGERS MÜSSEN GUMMIHANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.



BACKWAREN

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Backwaren (aufbacken)		135°C		135°C	4 Minuten	100%	--	70%	
Brownies		163°C		163°C	25 Minuten	100%	--	20%	
Zimtbrötchen		177°C		177°C	6 Minuten	100%	--	100%	
Kekse (nicht gefroren)		163°C		163°C	12 Minuten	60%	--	20%	
Croissants	Schritt 1	171°C		171°C	20 Sekunden	80%	--	20%	
	Schritt 2	--		171°C	11 Minuten	80%	--	20%	
Plundergebäck		171°C		171°C	11 Minuten	100%	--	50%	
Kleine Brötchen		177°C		177°C	10 Minuten	100%	--	70%	
Baguette		177°C		177°C	16 Minuten	100%	--	70%	
Obstkuchen		177°C		177°C	50 Minuten	100%	--	70%	
Muffins		163°C		163°C	20 Minuten	60%	--	50%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

BACKWAREN (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Vorgebackenes Baguette (TK)	Schritt 1	232°C		204°C	2 Minuten	100%	--	100%	
	Schritt 2	--		204°C	20 Sekunden	100%	--	100%	
	Schritt 3	--		204°C	7 Minuten	100%	--	100%	
Vorgebackenes Brot		177°C		177°C	10 Minuten	100%	--	70%	
Vorgebackene Brötchen		177°C		177°C	10 Minuten	100%	--	100%	
Gären		--		32°C	30 Minuten	60%	--	70%	
Blätterteig		191°C		191°C	14 Minuten	100%	--	70%	
Blechkuchen		163°C		163°C	20 Minuten	60%	--	20%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

CONVENIENCE-PRODUKTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Chicken Wings - aufgetaut		204°C		204°C	10 Minuten	100%	--	80%	
Corn Dogs – TK		149°C		149°C	9 Minuten	100%	--	100%	
Frühlingsrollen		191°C		191°C	15 Minuten	100%	--	50%	
Auflauf (1,8 kg TK)		177°C		149°C	50 Minuten	100%	--	100%	
Auflauf (1,8 kg gekühlt)		177°C		177°C	Fühler 74°C	100%	--	100%	
Pommes frites - TK – 12,7 mm mit Wellenschnitt	Schritt 1	246°C		191°C	1 Minute	100%	--	100%	
	Schritt 2	--		191°C	9 Minuten	100%	--	--	
Hamburger Patties - TK		177°C		177°C	12 Minuten	100%	--	80%	
Hamburger Patties - vorgegart und gegrillt		177°C		177°C	6 Minuten	100%	--	80%	
Hamburger Patties – aufgetaut		177°C		177°C	5 Minuten	100%	--	80%	
Mini Pizza 12,7 cm		177°C		177°C	10 Minuten	100%	--	100%	
Pizza – frisch		302°C		288°C	3 Minuten 30 Sekunden	100%	--	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

CONVENIENCE-PRODUKTE (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Frühlingsrollen - TK		177°C		177°C	15 Minuten	100%	--	100%	
Kartoffelplätzchen		191°C		191°C	10 Minuten	100%	--	50%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Gebackener Fisch - frisch		302°C		288°C	4 Minuten	100%	--	100%	
Hummer - ganz		57°C		91°C	13 Minuten	60%	--	100%	
Lachs – kalt geräuchert	Schritt 1	--		-----	15 Minuten	20%		100%	
	Sonstige Produkte	--	STAND-BY	--	30 Minuten	AUS	AUS	--	AUS
Lachsfilets		41°C		63°C	7 Minuten	60%	--	100%	
Lachssteaks		41°C		63°C	8 Minuten	100%	--	100%	
Shrimps – kalt geräuchert vorgegart		--		-----	10 Minuten	20%		100%	
Shrimps – TK		48°C		70° C	12 Minuten	60%	--	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

FLEISCH

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Speck		159°C		159°C	15 Minuten	100%	--	70%	
Rinderbrust – geräuchert		121°C		121°C	Fühler 82°C	20%		50%	
Rinderbraten (Hochrippe, Rumpsteak, Bürgermeisterstück, etc.)		--	Kombi Delta-T	52°C	Fühler 52°C	100%	--	10%	
Würstchen, um Ring		177°C		177°C	8 Minuten	100%	--	100%	
Schinken nach Kerntemperatur		--	Kombi Delta-T	52°C	Fühler 66°C	60%	--	100%	
Lammkeule nach Kerntemperatur		--	Kombi Delta-T	52°C	Fühler 54°C	100%	--	90%	
Hackbraten nach Kerntemperatur		135°C		135°C	Fühler 68°C	100%	--	70%	
Schweinerippchen - roh		121°C		121°C	1 Stunde 15 Minuten	100%	--	100%	
Schweinerippchen - geräuchert	Schritt 1	121°C		121°C	1 Stunde 15 Minuten	20%		100%	
	Schritt 2	--		71°C	Dauerbetrieb	60%	AUS	100%	
Schweinelende – nach Kerntemperatur		149°C		149°C	Fühler 66°C	100%	--	90%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

FLEISCH (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Schweinerippchen erwärmen		204°C		204°C	7 Minuten	100%	--	100%	
Schweineschulter (Schäufele) – geräuchert	Schritt 1	107°C		107°C	90 Minuten	20%		100%	
	Schritt 2	--		107°C	Fühler 82°C	60%	AUS	100%	
Lammkarree – nach Kerntemperatur		--	Kombi Delta-T	50°C	Fühler 54°C	100%	--	90%	
Würstchen – frisch		49°C		71°C	15 Minuten	60%	--	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

SONSTIGE PRODUKTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Creme Brûlée		88°C		88°C	55 Minuten	60%	--	100%	
Eier - hart gekocht		100° C		100° C	12 Minuten	100%	--	100%	
Eier – pochiert in Pochierbehälter		54°C		77°C	10 Minuten	60%	--	100%	
Eier – Rührei im Beutel: 18 Minuten schütteln		100° C		100° C	25 Minuten	100%	--	100%	
Eier –Rührei in der Pfanne		100° C		100° C	15 Minuten	100%	--	100%	
Eier - Sous Vide		42°C		64°C	60 Minuten	60%	--	100%	
Nudeln - Linguini oder Spaghetti		100° C		100° C	20 Minuten	100%	--	100%	
Reis		100° C		100° C	23 Minuten	100%	--	100%	
Tamales		100° C		100° C	30 Minuten	100%	--	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEFLÜGEL

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Hühnchen-Patties	Schritt 1	177°C		177°C	4 Minuten	100%	--	100%	
	Schritt 2	--		177°C	5 Minuten	100%	--		
Hühnchenteile		177°C		177°C	35 Minuten	100%	--	80%	
Hühnchenteile – im Ofen gebacken		232°C		232°C	18 Minuten	100%	--	100%	
Hühnchenteile – mariniert und im Backteig		177°C		177°C	28 Minuten	100%	--	100%	
Brathühnchen – Vollbeschickung		302°C		204°C	Fühler 79°C	100%	--	50%	
Brathühnchen – Halbbeschickung		204°C		204°C	Fühler 79°C	100%	--	50%	
Brathühnchen – geräuchert	Schritt 1	--		1°C	15 Minuten	20%		100%	
	Schritt 2	--		204°C	Fühler 79°C	60%	AUS	100%	
Ganze Ente – nach Kerntemperatur	Schritt 1	121°C		121°C	15 Minuten	100%	--	100%	
	Schritt 2	--		149°C	10 Minuten	100%	--	100%	
	Schritt 3	--		149°C	Fühler 79°C	100%	--	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEFLÜGEL (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GARMODUS DAMPFMODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Gegrillte Hühnchenbrüste		302°C		240°C	4 Minuten	100%	--	100%	
Putenbrust	Schritt 1	177°C		135 - 177°C	5 Minuten	100%	--	100%	
	Schritt 2	--		135 - 177°C	Fühler 74°C	100%	--	20%	
Putenbrust - geräuchert	Schritt 1	135°C		135°C	60 Minuten	20%		100%	
	Schritt 2	--		135°C	Fühler 68°C	60%	AUS	100%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEMÜSE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Spargel – frisch		66°C		88°C	3 Minuten	60%	--	100%	
Spargel - gebraten		302°C		302°C	5 Minuten	100%	--	50%	
Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis, Zucchini – frisch		100° C		100° C	3 – 6 Minuten	100%	--	100%	
Kohl, grüne Bohnen – frisch		100° C		100° C	8-10 Minuten	100%	--	100%	
Karotten - frisch		107°C		107°C	10 Minuten	100%	--	100%	
Blumenkohl - gebraten	Schritt 1	302°C		246°C	4 Minuten	100%		100%	
	Schritt 2	--		221°C	5 Minuten	100%		100%	
Maiskolben - frisch		100° C		100° C	14 Minuten	100%	--	100%	
TK-Gemüse		149°C		104°C	8 Minuten	100%	--	100%	
Pilze – Champignons - gebraten	In Öl anschwenken – auf Backblech legen	302°C		288°C	10 Minuten	100%	--	10%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

GEMÜSE (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GARMODUS DAMPFMODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Kartoffeln, für Püree		107°C		107°C	30 Minuten	100%	--	100%	
Kartoffeln, rote oder Salatkartoffeln		100°C		100°C	30 Minuten	100%	--	100%	
Bratkartoffeln		260°C		232°C	18 Minuten	100%	--	20%	

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REINIGUNG UND PFLEGE

BEFESTIGUNG MOBILER GERÄTE FÜR GASMODELLE

Der Gas-Combitherm muss mit einem Anschlussstück verwendet werden, das ***die Norm für Anschlussstücke von beweglichen Gasgeräten*** ANSI Z21.69 CSA 6.16 und Addendum Z21.69a-1989 erfüllt. Dazu muss eine Schnellkupplung installiert werden, um die ***Norm für Schnellkupplungsvorrichtungen für Gasbrennstoffe*** ANSI Z21.6.9 und die europäische Norm EN203 zu erfüllen.

Die Bewegung dieses Geräts muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden. Die Einschränkung der Bewegung muss unabhängig vom Anschlussstück, der Schnellkupplungsvorrichtung oder den damit verbundenen Leitungen durchgeführt. Falls es erforderlich ist, die Befestigung zu trennen, muss diese sofort wieder angebracht werden, nachdem das Gerät wieder an seinem ursprünglichen Ort positioniert wurde.

1. Installieren Sie ein manuelles Gasabsperrventil zusammen mit einer zugelassenen Trennvorrichtung.
2. Installieren Sie ein laut AGA zertifizierten Schwerlast-Anschlussstück, das die Normen ANSI Z 21.69 oder CAN 1-6.10m88 erfüllt, sowie eine Schnellkupplungsvorrichtung nach ANSI Z21.41 oder CAN 1-6.9m70. Die Anschlussstücke müssen mit einer Kabelrückhaltung installiert werden, um zu vermeiden, dass eine übermäßige Spannung auf das Anschlussstück aufgebracht wird.





STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät muss an einem tragenden Gebäudeteil gesichert sein.

BEFESTIGUNG VON MOBILEN GERÄTEN FÜR ELEKTRISCHE MODELLE

Alle Küchengeräte, die nicht mit einem Netzkabel, jedoch mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieses Küchengeräts muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchengeräte oder Küchengeräte auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am unteren rückwärtigen Flansch des Küchenmaschinengestells oder an einem Ofensockel und ist 457mm vom Boden entfernt. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

VORSICHT

DIESE ABSCHNITT IST NUR ZUR UNTERSTÜTZUNG VON QUALIFIZIERTEN TECHNIKERN VORGESEHEN UND IST NICHT ZUM GEBRAUCH DURCH UNGESCHULTES ODER UNBERECHTIGTES SERVICEPERSONAL GEDACHT.

CombiClean®-REINIGUNGSMITTEL



BEI DER VERWENDUNG VON COMBICLEAN-TABS ODER OFENSPRAY MÜSSEN GUMMIHANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.

⚠ GEFAHR

BEI DER VERWENDUNG EINES OFENSPRAYS muss ein Augenschutz getragen werden.

HINWEIS: **Nur zugelassenen Combitherm-Ofenreiniger benutzen.**

Nicht zugelassene Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärben oder beschädigen. Vor dem Gebrauch des Ofenreinigers das Etikett und das Materialsicherheitsdatenblatt lesen.

VORSICHT: **Verursacht Reizung von Augen, Haut und Atemwegen. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.**

VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Nicht verschlucken.
- Kontakt mit Augen und Haut vermeiden.
- Bei Gebrauch dieses Produkts Gummihandschuhe tragen.
- Nach Anwendung die Hände gründlich waschen.
- Nicht mit starken, konzentrierten Säuren mischen.

ERSTE HILFE:

Haut: Mit Wasser spülen. Kontaminierte Kleidung ausziehen und erst nach dem Waschen wieder tragen. Bei anhaltender Reizung einen Arzt aufsuchen.

Augen: Mit Wasser 15 Minuten lang spülen. Sofort einen Arzt aufsuchen.

Einatmung: Bei Atemnot den Raum sofort verlassen und erst zurückkehren, wenn der Staub sich gesetzt hat. Bei anhaltender Reizung einen Arzt aufsuchen.

Verschlucken: Große Mengen Milch oder Wasser trinken. KEIN ERBRECHEN EINLEITEN. Sofort einen Arzt aufsuchen.

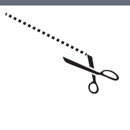
DER TAB LÖST SICH AUF DER HAUT BEI KONTAKT MIT FEUCHTEN ODER NASSEN HÄNDEN AUF.

COMBITHERM. COMBItabs™

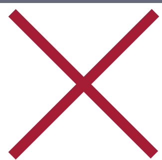
Teilenummer CE-36354 Wasserlösliche Tabs, je 18 Gramm

RATING (0=none 4=extreme)
HMIS

HEALTH	2
FIRE	0
REACTIVITY	0
SPECIFIC HAZARD	none







Vorsichtsmaßnahmen:
Nicht verschlucken. Kontakt mit Augen und Haut vermeiden. Bei Gebrauch dieses Produkts Gummihandschuhe tragen. Nach der Handhabung Haut gründlich waschen. Nicht mit starken, konzentrierten Säuren mischen.

Erste Hilfe:
Haut: Haut mit Wasser spülen. Kontaminierte Kleidung ausziehen und erst nach dem Waschen wieder tragen. Bei anhaltender Reizung einen Arzt aufsuchen.
Augen: Augen mit Wasser 15 Minuten lang ausspülen. Sofort einen Arzt aufsuchen.
Einatmung: Bei Atemschwierigkeiten den Bereich sofort verlassen und erst zurückkehren, nachdem sich der Staub abgesetzt hat. Bei anhaltender Reizung einen Arzt aufsuchen.
Verschlucken: Große Mengen Milch oder Wasser trinken. KEIN ERBRECHEN EINLEITEN. Sofort einen Arzt aufsuchen.
Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
Gefahr: ÄTZEND. Kann zu starken Verbrennungen der Augen und Haut führen.

Achtung:
- Nicht zugelassene Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärben oder beschädigen.
- Vor dem Gebrauch des Ofenreinigers das Etikett und das Materialsicherheit-Datenblatt lesen.
- Bei der Handhabung immer Gummihandschuhe tragen.
- Der Tab beginnt sich auf der Haut aufzulösen, wenn er mit nassen oder feuchten Händen gehandhabt wird.
- Reinigungsmittel führen zu Verbrennungen der Augen Haut und Schleimhäute.
- Nicht in die Augen, auf die Haut oder auf die Kleidung gelangen lassen.
- Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
- Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Darf ausschließlich mit Wasser vermischt werden.

Anleitungen:
- Entfernen Sie alle Essensreste und Rückstände aus dem Ofenablauf und Ofeninnenraum.
- Entfernen Sie gegebenenfalls die Räucherschale.
- Stellen Sie sicher, dass das Wasser für den Ofen eingeschaltet ist.
- Lassen Sie den Ofen unter 66°C abkühlen.
- Ziehen Sie Gummihandschuhe an und entfernen Sie das Ablaufsieb am Boden des Ofeninnenraums.
- Wählen Sie mit der Ofensteuerung die Reinigungsstufe aus, die Sie durchführen wollen.
- Reißen oder schneiden Sie die Kunststofffolie rund um die Reinigungstabs auf.
- Entnehmen Sie die Tabs aus der Verpackung und führen Sie die geeignete Anzahl Reinigungstabs direkt in den Ofenablauf ein.
- Bringen Sie das Ablaufsieb wieder an und schließen Sie die Ofentür.
- Drücken Sie je nach dem Modell Ihres Ofens die Start- oder Ja-Taste.
- Der Ofen beginnt den Reinigungszyklus. Sobald dieser abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton.
- Lassen Sie die Tür nach dem Abschluss der Reinigung leicht offen stehen.



W164 N9221 Water Street • Menomonee Falls, WI 53052
(800)558-8744 (262)251-3800 Ext 6709 Fax: (262)251-7067

VORBEUGENDE WARTUNG

Zusätzlich zu Routinereinigung und Wartungsarbeiten müssen einige weitere Schritte unternommen werden, um das Gerät zu desinfizieren und einen effizienten Betrieb zu gewährleisten. Diese zusätzlichen Schutzmaßnahmen helfen, Auszeiten und Reparaturkosten zu vermeiden.

KEIN FETT, ÖL, HOLZCHIPSS ODER FESTEN ABFALL IN DEN GERÄTABFLUSS GEBEN.
Fette und Feststoffe können gelieren und das Ablaufsystem verstopfen. Dadurch gerät Wasser zurück in den Kondensator und den Garraum und das Gerät funktioniert nicht mehr.

SICHERSTELLEN, DASS DAS ABLAUFSIEB IMMER RICHTIG PLATZIERT IST. SÄMTLICHE FESTEN SPEISERESTE AUS DEM ABLAUFSIEB ENTFERNEN, DAMIT SIE NICHT IN DEN ABFLUSS GELANGEN.
Die routinemäßige Entfernung von Feststoffen beugt Verstopfungen vor.

NUR ZUGELASSENEN COMBITHERM-OFENREINIGER BENUTZEN.
Bei Gebrauch von nicht zugelassenem Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärbt oder beschädigt werden.

UM DIE LEBENSDAUER DER TÜRDICHTUNG ZU VERLÄNGERN, MUSS DIESE TÄGLICH GEREINIGT WERDEN.
Die Säuren und verwandten Stoffe in Fett, besonders in Hühnerfett, schwächen die Zusammensetzung der Dichtung, wenn sie nicht täglich gereinigt wird. Mit einem heißen Lappen und Spülmittel abwischen.

ALS WEITEREN SCHUTZ DER DICHTUNG DIE OFENTÜR NACH DEM TAGESBETRIEB LEICHT GEÖFFNET LASSEN.
Eine offene Tür nimmt den Druck von der Dichtung.

TÜRSCHARNIERE ROUTINEMÄSSIG REINIGEN.
Die Ofentür öffnen, um die Spannung wegzunehmen. Alle Scharnierteile reinigen.

Nehmen Sie den Räucherbehälter aus dem Ofen, sobald der Räuchervorgang abgeschlossen ist. Entsorgen Sie die Holzchips in einem feuerfesten Abfallbehälter.



REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG UND VORBEUGENDE WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Rauhe, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht des Edelstahls vollständig zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Metallwerkzeuge schleifen die Oberfläche ab, zerstören die Schutzschicht und schaffen so Raum für Korrosionsbefall. Selbst Wasser, insbesondere hartes Wasser mit einem mittleren bis hohen Chlorid-Anteil, kann Oxidation und Lochfraß nach sich ziehen und somit zu Rost und Korrosion führen. Auch viele säurehaltigen Lebensmittel, die verschüttet werden oder deren Reste sich auf den Metalloberflächen befinden, tragen zur Korrosion von Edelstahlflächen bei.

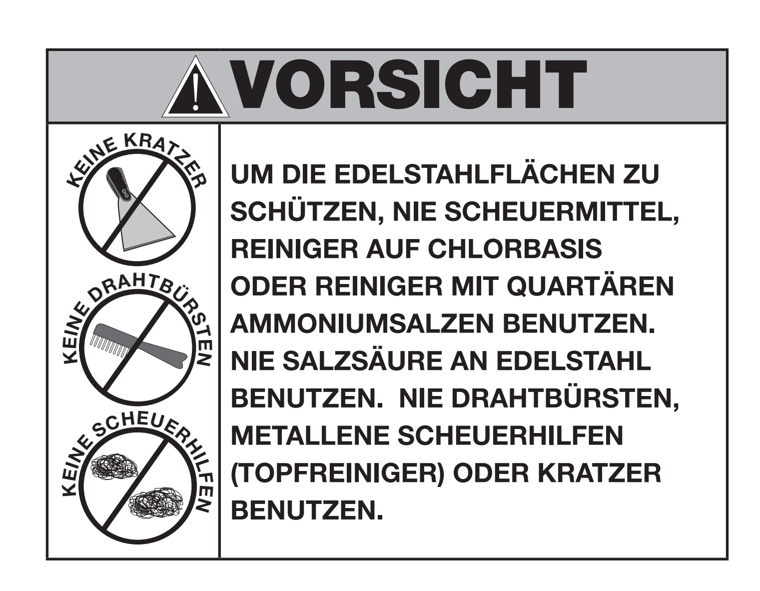
Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel, -werkzeuge und -methoden sind entscheidend für das Aussehen und die Lebensdauer dieses Gerätes. Verschüttete Lebensmittel sollten so schnell wie möglich entfernt und die Fläche sorgfältig abgewischt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Nach der Benutzung von Reinigungsmitteln sollte die Fläche gründlich abgespült werden. Danach sollte stehendes Wasser so schnell wie möglich weggewischt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie für die Edelstahlpflege nur zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Diese Mittel müssen chloridfreie Verbindungen sein und dürfen keine quartäre Salze enthalten. Benutzen Sie niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zur Reinigung von Edelstahl. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel mit der empfohlenen Stärke.
Fragen Sie Ihren örtlichen Händler für Reinigungsmittel nach geeigneten Mitteln.

REINIGUNGSWERKZEUGE

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeignetem Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzungen benutzen Sie einen weichen, nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie immer in Richtung der sichtbaren Maserung der Edelstahlfläche. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallkratzer, um die Lebensmittelreste zu entfernen.



REINIGUNGSPLAN

TÄGLICHE REINIGUNG DER DICHTUNG

Die tägliche Reinigung ist für eine längere Haltbarkeit der Ofendichtung unbedingt erforderlich. Eine routinemäßige Reinigung hilft dabei, die Dichtung vor Verschleiß durch säurehaltige Lebensmittel zu schützen.

1. Den Ofen abkühlen lassen und Dichtung und Spalten mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Reinigungsmittel abwischen.
2. Dichtung und Spalten mit einem Lappen und klarem Wasser nachwischen.

Versuchen Sie nicht, die Dichtung abzunehmen oder in einer Geschirrspülmaschine zu reinigen.

BENUTZUNG UND REINIGUNG DES FÜHLERS

Nach jedem Betrieb des Ofens im**KERNTEMPERATURMODUS** mit einem sauberen Papiertuch Speisereste von der Fühlerspitze abwischen. Dann mit einem Einweg-Alkoholpad reinigen.Den Fühler wieder korrekt an der Halterung an der Tür befestigen.

Reinigung des Fühlers und der Sockelstifte

1. Zwischen den einzelnen Beschickungen und am Ende jedes Produktionsvorgangs alle Speisereste vom Fühler entfernen. Fühler, Fühlerkabel, Sockelstifte und Halterung komplett mit einem sauberen Tuch, warmem Wasser und Spülmittel abwischen.
2. Spülmittel mit einem Lappen und klarem Wasser von Fühler, Kabel, Sockelstiften und Halterung entfernen.
3. Fühler und Fühlerhalterung mit einem Einweg-Alkoholpad oder einem Desinfektionsmittel abwischen, das für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen wird.
4. Fühler, Sockelstifte und Kabel in der Halterung an der Luft trocknen lassen.
5. Den Fühler vor Einstecken in ein neues Produkt mit einem Einweg-Alkoholpad abwischen.

TÄGLICHE OFENREINIGUNG

Am Ende des Arbeitstags oder zwischen einzelnen Produktionsvorgängen durchzuführen.

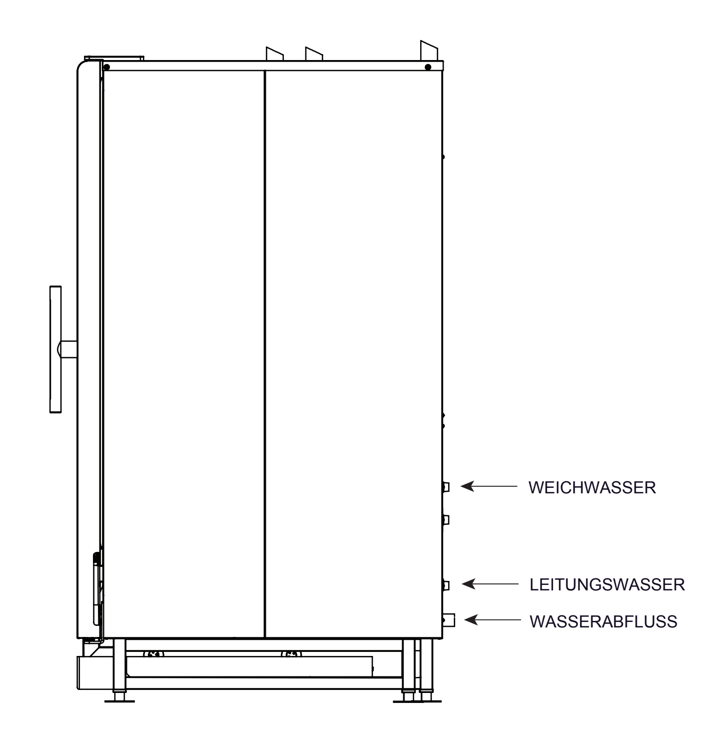
REINIGUNG DES BESCHICKUNGSWAGENS (FALLS DAS MODELL DAMIT AUSGESTATTET IST)

1. Den Wagen in die Wagenwaschzone fahren. Wagen mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Alle Rahmen, Gleitschienen, Tropfbleche und den Boden von Hand abwischen. Schmutz von den Rollen sorgfältig entfernen. Für eine einfachere Reinigung kann eine Schlauchbrause verwendet werden.
3. Die Seifenlauge mit warmem Wasser entfernen.
4. Mit einem Desinfektionsmittel abwischen oder einsprühen, das für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen wird.
5. Den Wagen an der Luft trocknen lassen.

Alternativ können Wagen auch im Gerät gereinigt werden. Den Wagen während des EXTRA STARKEN Reinigungszyklus im Ofen lassen, gefolgt von den Schritten 2 bis 5 oben.

MONATLICHE REINIGUNG

1. Sprühkopf
2. Wassereinlassfilter
3. Abflussrohr



GEFAHR





DER INNENBEREICH ODER DIE AUSSENWÄNDE SOLLTEN NIEMALS DAMPFGEREINIGT, MIT EINEN SCHLAUCH ABGESPRITZT ODER MIT WASSER ODER IRGENDEINER ANDEREN FLÜSSIGEN LÖSUNG ÜBERFLUTET WERDEN. BITTE ZUR REINIGUNG KEINEN WASSERSTRAHL VERWENDEN.

DIES KÖNNTE ZU SCHWEREN SCHÄDEN ODER EINER STROMSCHLAGGEFAHR FÜHREN.

DIE GARANTIE WIRD BEI EINER ÜBERFLUTUNG DES GERÄTS NICHTIG.

CT PROTOUCH™ MIT COMBICLEAN®

Fünf (5) Reinigungsstufen können gewählt werden -abspülen (20 Minuten), leicht (30 Minuten), normal (1 Stunde 20 Minuten), starke Reinigung (2 Stunden 6 Minuten) oder EXTRASTARKE Reinigung (3 Stunden 30 Minuten). Es sollten 18 Gramm CombiClean®-CombiTabs™ (CE-36354) oder flüssiges Combitherm®-Ofenspray (CE-24750) verwendet werden. Die Seitenauflagen und Einschübe können während der Reinigung im Ofen bleiben. Entfernen Sie die Räucherschale und alle festen Rückstände aus dem Ablaufsieb und Offeninnenraum, um Verstopfungen zu verhindern.

Hinweis: *Falls es während einem der Reinigungszyklen zu einem Stromausfall kommt, wird zwingend ein sechsminütiger (6) Spülzyklus gestartet.*

Hinweis: *Stellen Sie sicher, dass das Wasser aufgedreht ist.*



Tippen Sie auf der Startseite auf das Symbol **Reinigung**.

Falls der Ofen zu heiß zum Reinigen ist, erscheint die Nachricht **Ofen zu heiß** auf dem Warnbildschirm. Öffnen Sie die Ofentür, um den Ofen auf eine Temperatur unter 66°C abkühlen zu lassen. Beginnen Sie danach erneut den Reinigungsvorgang.

Wählen Sie die Reinigungsstufe **Spülen**, **Leicht**, **Normal**, **Stark oder EXTRA STARK**.

- Ziehen Sie Gummihandschuhe an und entfernen Sie das Ablaufsieb im Ofeninneren.
- Reißen oder schneiden Sie die Kunststofffolie rund um die Reinigungstabs auf.
- Entnehmen Sie die Tabs aus der Verpackung. Entsorgen Sie die Verpackung. Legen Sie die korrekte Anzahl CombiClean® CombiTabs™ direkt in den Ablauf des Garraums oder sprühen Sie diesen mit flüssigem CombiClean-Reiniger ein.
- Bringen Sie das Ablaufsieb wieder an und schließen Sie die Ofentür.

Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um den Reinigungszyklus zu beginnen.



Bei Beendigung ertönt ein Signalton. Lassen Sie die Tür leicht offen stehen, nachdem die Reinigung abgeschlossen ist.



Hinweis: *Falls der Ofen mit dem optionale Fettauffangsystem ausgestattet ist, stehen 3 Reinigungsstufen zur Verfügung.*



Hinweis: *Alle Tabs sollten so gut wie möglich in den Abfluss gelegt und Abflusssieb wieder angebracht werden, bevor der Reinigungszyklus gestartet wird. Tabs, die oben auf den Abfluss oder auf den Boden des Ofens gelegt werden, lösen sich nicht richtig auf und beschädigen den Ofeninnenraum.*

FEHLERCODES

Diese Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls Ihr Alto-Shaam ®-Gerät nicht korrekt arbeitet, prüfen Sie bitte Folgendes, bevor ein autorisierter Alto-Shaam-Servicetechniker verständigt wird:

☛ Prüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt wird. Ist der Trennschalter eingeschaltet?
Versuchen Sie nicht, den Ofen über diese Angaben hinaus zu reparieren oder zu warten. Wenden Sie sich an Alto-Shaam, um den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicetechnikern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.

Wenn der Ofen eine Fehlfunktion hat, wird auf dem Display ein Fehlercode eingeblendet.

 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE, UM DEN FEHLER ZU BESTÄTIGEN.**

Nach der Bestätigung des Ofenfehlercodes versucht der Combitherm, wieder zum normalen Betrieb zurückzukehren.

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E01	Wenig Wasser im Boiler	Der obere Wasserstandsmesser B1 ist innerhalb von 5 Minuten, nachdem das Wassermagnetventil Y1 aktiviert wurde, nicht zufrieden.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Boilerablaufverschluss fehlt. — Boilerablasspumpe fehlerhaft. — Krümmer der Ablasspumpe undicht. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagneventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E02	Steuerungstemperatur hoch	Die Temperatur der Niederspannungsrelaistafel beträgt mehr als 80°C.	— Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Lüfter der Relaistafel-Baugruppe fehlerhaft. — Lüfter der Displaytafel-Baugruppe ist fehlerhaft. — Hauptlüfter fehlerhaft. — Lüfter des Motorantriebs fehlerhaft.
E03	Fehler des Lüftermotors	Der Hall-Sensor hat erkannt, dass sich der Lüftermotor nach 60 Sekunden nicht dreht. Der Fehler 03 wird nicht angezeigt, wenn vorher der Fehler E53 erkannt wurde.	— Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Hall-Sensor erkennt keine Motordrehung. — Motor-Thermoschutz. — Lüfterrad beschädigt.
E04	Fehler des unteren Lüftermotors	Der Hall-Sensor hat erkannt, dass sich der Motor des unteren Lüfters nach 60 Sekunden nicht dreht. Der Fehler 04 wird nicht angezeigt, wenn vorher der Fehler E54 erkannt wurde.	— Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Hall-Sensor erkennt keine Motordrehung. — Motor-Thermoschutz. — Lüfterrad beschädigt.
E05	Kommunikationsfehler VFD	Wenn die VFD nicht auf eine Anfrage der CAN-Schnittstelle reagiert.	— Stromausfall an die VFD. — Fehlfunktion der VFD. — CAN-Kabel getrennt. — CAN-Adresse auf der VFD falsch.
E06	Kommunikationsfehler untere VFD	Wenn die VFD nicht auf eine Anfrage der CAN-Schnittstelle reagiert.	— Stromausfall an die VFD. — Fehlfunktion der VFD. — CAN-Kabel getrennt. — CAN-Adresse auf der VFD falsch.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E07	Fehler von der VFD erhalten	Wenn das grüne Licht der VFD blinkt	— Bitte sehen Sie hierzu die Fehlercodeliste der VFD und vergleichen Sie die Anzahl der Blinksignale der gründen LED-Leuchte der VFD.
E08	Fehler von der unteren VFD erhalten	Wenn das grüne Licht der VFD blinkt	— Bitte sehen Sie hierzu die Fehlercodeliste der VFD und vergleichen Sie die Anzahl der Blinksignale der gründen LED-Leuchte der VFD.
E11	Hohe Umlufttemperatur	Im Kombinations-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mindestens 25 Sekunden über 300°C. Im Umluft-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mindestens 25 Sekunden über 300°C	— Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/eingeschaltet. — Garraumtemperaturfühler N6 fehlerhaft. — Kabel des Garraumtemperaturfühlers N6 falsch herum angeschlossen. — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E13	Hohe Boilertemperatur	Der Fühler B4 hat erkannt, dass die Boilertemperatur während mehr als 25 Sekunden über 120°C beträgt	— Kalkablagerungen im Boiler. — Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/ eingeschaltet. — Boilertemperaturfühler B4 fehlerhaft. — Kabel des Boilertemperaturfühlers B4 falsch herum angeschlossen. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen.
E15	Hohe Kondensatortemperatur	Der Fühler B3 hat erkannt, dass die Kondensatorwasertemperatur während mehr als 180 Sekunden über 100°C beträgt	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Kondensatortemperaturfühler B3 fehlerhaft. — Kabel des Kondensatorfühlers B3 falsch herum angeschlossen. — Einzelnes Wassermagneventil fehlerhaft (Y2). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E20	Kerntemperaturfühler B11 Fehler Ein-Punkt-Temperaturfühler	Ein-Punkt-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Steckerstifte des Fühlers mit Schmirgelpapier reinigen. — Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler B11 mit Schnellkupplung fehlerhaft. — Kabel des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler B11 mit Schnellkupplung getrennt. — Anschlussbuchse des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühlers B11 fehlerhaft. — Anschlusskabel des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühlers B11 getrennt.
E21	Fehler Garraumtemperaturfühler N6	Garraumtemperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Garraumtemperaturfühler N6 fehlerhaft. — Kabel des Garraumtemperaturfühlers N6 .
E22	Kerntemperaturfühler B10 Fehler Multi-Punkt-Temperaturfühler	Multi-Punkt-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Multi-Punkt-Temperaturfühler B10 fehlerhaft. — Kabel des Multi-Punkt-Kerntemperaturfühler B10 getrennt.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E23	Fehler Boilertemperaturfühler B4	Boilertemperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Boilertemperaturfühler B4 fehlerhaft. — Kabel des Boilertemperaturfühlers B4 falsch herum angeschlossen.
E24	Fehler Umgehungsfühler	Umgehungsdampf-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Umgehungsdampf-Temperaturfühler B5 fehlerhaft. — Kabel des Umgehungsdampf-Temperaturfühlers B5 falsch herum angeschlossen.
E25	Fehler Kondensatortemperaturfühler B3	Kondensatorwassertemperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Kondensatortemperaturfühler B3 fehlerhaft. — Kabel des Kondensatorfühlers B3 falsch herum angeschlossen.
E26	Fehler Boiler-Sicherheitstemperaturfühler N8	Sicherheitstemperaturfühler des Boilerheizelements fehlerhaft oder getrennt	— Boilertemperaturfühler N8 fehlerhaft. — Kabel des Temperaturfühlers N8 falsch herum angeschlossen.
E27	Hohe Temperatur des Boilerheizelements	Der Fühler N8 hat erkannt, dass die Temperatur des Boilerheizelements während mehr als 25 Sekunden über 130°C beträgt.	— Kalkablagerungen im Boiler. — Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/eingeschaltet. — Boilertemperaturfühler N8 fehlerhaft. — Kabel des Temperaturfühlers N8 falsch herum angeschlossen. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen.
E34	Fehler der Dampfgenerator-Ablasspumpe	Falls der Wasserstand drei Minuten nach der Aktivierung der Dampfgenerator-Ablasspumpe im Reinigungsprogramm nicht unter den niedrigen Stand des Wasserstandsmessers fällt.	— Kalkablagerungen in der Dampfgenerator-Ablasspumpe. — Boilerablasspumpe fehlerhaft. — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft. — Wasserstandsmesser fehlerhaft.
E36	Hohe Dampftemperatur	Im Dampf-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200°C Im Kombinations-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 270°C Im Regenerierungs-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200°C Im Reinigungs-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200°C	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Kalkablagerungen in der Wassereinspritzleitung. — Wasserflussventil fehlerhaft oder mit Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E40	Fehler B3	B3-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E41	Fehler B4	B4-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E42	Fehler B5	B5-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E43	Fehler N6	N6-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E44	Fehler N8	N8-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E45	Fehler B10	B10-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E51	Kein Wasser im Boiler	Der untere Wasserstandsmesser B2 ist innerhalb von 5 Minuten, nachdem das Wassermagnetventil Y1 aktiviert wurde, nicht zufrieden.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Boilerablaufverschluss fehlt. — Boilerablaufverschluss fehlerhaft. — Krümmer der Ablasspumpe undicht. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E53	Hohe Temperatur des Lüftermotors	Der Lüftermotor dreht sich nicht und führt zu einer Überhitzung. Erkannt vom Thermoelement der Motorwicklung. Die Temperatur ist über 160°C.	— Obergrenzschalter des Motor offen oder falsch verkabelt. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter den Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Lüfterrad beschädigt.
E54	Hohe Temperatur des unteren Lüftermotors	Der untere Lüftermotor dreht sich nicht und führt zu einer Überhitzung. Erkannt vom Thermoelement der Motorwicklung. Die Temperatur ist über 160°C.	— Obergrenzschalter des Motor offen oder falsch verkabelt. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter den Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Lüfterrad beschädigt.
E55	Entlüftung nicht offen	Der Sicherheitsschalter des Entlüftungsmotors hat sich 60 Sekunden nach der Aktivierung des Entlüftungsmotors nicht geöffnet.	— Ausrichtungsproblem zwischen Motornocke und Sicherheitsschalter (Mikroschalter) des Entlüfftungsmotors. —Fehlerhaftes Entlüftungsventil (Motor). — Fehlerhafter Entlüftungsventil-Sicherheitsschalter (Mikroschalter).
E56	Entlüftung 2 nicht offen	Der Sicherheitsschalter des Entlüftungsmotors hat sich 60 Sekunden nach der Aktivierung des Entlüftungsmotors nicht geöffnet.	— Ausrichtungsproblem zwischen Motornocke und Sicherheitsschalter (Mikroschalter) des Entlüfftungsmotors. —Fehlerhaftes Entlüftungsventil (Motor). — Fehlerhafter Entlüftungsventil-Sicherheitsschalter (Mikroschalter).
E57	Kein Spülwasser	Der Flussschalter des Magnetventils Y4 hat während mindestens 60 Sekunden keinen Wasserfluss erkannt.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Flussschalter schmutzig oder fehlerhaft. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y3). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E88	Zündfehler unteres Gas	Ausgang zurücksetzen des Zündmoduls ist EINGESCHALTET	— Glühzünder funktioniert nicht. — Keine Gasversorgung. — Flammensensor funktioniert nicht. — Fehlerhafte Zündsteuerung.
E89	Zündfehler oberes Gas	Ausgang zurücksetzen des Zündmoduls ist EINGESCHALTET	— Glühzünder funktioniert nicht. — Keine Gasversorgung. — Flammensensor funktioniert nicht. — Fehlerhafte Zündsteuerung.
E90	Drehzahl unteres Gasverbrennungsluftgebläse nicht korrekt	Drehzahl zu niedrig	— Netzkabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Drehzahlregelungskabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Gebläsemotor blockiert, Drehung behindert oder Motor fehlerhaft. — Fehlerhafte Steuerkarte.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E91	Drehzahl oberes Gasverbrennungsluftgebläse nicht korrekt	Drehzahl zu niedrig.	— Netzkabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Drehzahlregelungskabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Gebläsemotor blockiert, Drehung behindert oder Motor fehlerhaft. — Fehlerhafte Steuerkarte.
E92	Kommunikationsfehler CB antwortet nicht korrekt	Zwölf (12) Fälle ohne Antwort der Relaistafel (CB) an die Displaytafel (IB).	— Unten erwähnte CAN-Kabelverbindungen prüfen. — CAN-Kabel fehlerhaft. — Relaistafel, Niederspannung, Stecker fehlerhaft. — Stecker Display-Tafel fehlerhaft.
E94	Kommunikationsfehler, AN Schnittstellentafel	Keine Signalübertragung während mehr als 5 Sekunden zwischen der Schnittstellentafel (IB) und der Steuerkarte (CB).	— Unten erwähnte CAN-Kabelverbindungen prüfen. — CAN-Kabel fehlerhaft. — Relaistafel, Niederspannung, Stecker fehlerhaft. — Stecker Display-Tafel fehlerhaft.
E100	Eine oder mehrere Wartungserinnerungen sind abgelaufen.	Wenn eine Wartungserinnerung abläuft, ohne dass der Bediener Schritte unternommen hat.	— Rufen Sie im Menü der Wartungserinnerungen die Position auf, deren Zeit überschritten wurde, und setzen Sie diese zurück
E101	Fehler entlüftungslose Abzugshaube - Kein Druck	Falls der Netz- oder Druckschalter nicht geschlossen ist.	— Prüfen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. — Prüfen, ob der Lüftermotor sich in der richtigen Richtung dreht. — Druckschalter ist falsch verkabelt oder fehlerhaft. — Filter muss/müssen gereinigt oder ausgetauscht werden
E102	Fehler entlüftungslose Abzugshaube - Keine Filter vorhanden	Falls die Luftfilterschalter nicht geschlossen sind.	— Prüfen, dass die Filter installiert sind und korrekt sitzen. — Prüfen, dass die Filterschalter nicht beschädigt, fehlerhaft oder verrutscht sind.
E103	Optionstafel sendet keine Schaltereinstellungen	Die OB kommuniziert ihre Schaltereinstellungen nicht an die CB.	— CAN-Kabelverbindung zwischen OB und CB prüfen. — Sicherstellen, dass der CB-DIP-Schalter darauf eingestellt ist, eine OB zu erkennen. — Nicht kompatible OB- und CB-Software (Software aktualisieren). — OB fehlerhaft. — CB fehlerhaft.
E104	Optionstafel kommuniziert nicht	Die Optionstafel kommuniziert nicht mit der CB.	— CAN-Verbindung der Optionstafel an der CB und OB prüfen. — OB fehlerhaft. — CB fehlerhaft.
E105	Kein oder niedriger Wasserdruck	Wasserdruckschalter nicht aktiviert.	— Wasserversorgung ist nicht angeschlossen. — Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Wasserversorgung an das Gerät blockiert oder behindert — Fehlerhafter oder falsch verkabelter Druckschalter.
E106	Fehler der Boilerablasspumpe	Hall-Sensor oder Drehgeber sendet kein Signal an die Relaistafel	— Ablasspumpenmotor läuft nicht oder ist fehlerhaft. — Hall-Sensor gebrochen oder falsch verkabelt. — Motor falsch verkabelt.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache
E108	Ausfall des Kühlerlüfters	Falls die Temperatur der Steuerkarte (Relaistafel) über 60ºC und unter 80ºC liegt. (Siehe Fehlercode E02)	— Kühlerlüfter beschädigt. — Kühlerlüfter blockiert oder Blätter werden an der Drehung gehindert. — Einlasslufttemperatur über 38°C. — Lufteinlass blockiert.
E109	Obergrenzschalter	Der Eingang des Obergrenzschalters an die CB (N7) ist „offen“	— Gerät wurde überhitzt. — Umluftelement-Schaltschütz klemmt. — Magnetventil Y1 fehlerhaft. — Hindernis zwischen Magnetschalter Y1 und Einspritzleitung. — Falsch angeschlossener Ablauf. — Reinigungsöffnung der Kondensatwanne nicht geschlossen. — Am Schalter oder der CB falsch verkabelter Obergrenzschalter. — Obergrenzschalter fehlerhaft.

Bitte sehen Sie hierzu die Fehlertabelle auf der nächsten Seite

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES MOTOR-TOUCHSTEUERUNG

Art des Fehlers	Anzeige	Auslösung des Fehlers
Unterspannung	LED-Blinksequenz mit 1 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt unter 250V
Überspannung	LED-Blinksequenz mit 2 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt über 445V
Übermäßige Temperatur	LED-Blinksequenz mit 3 x Blinken pro Periode.	Der Temperaturfühler der Antriebseinheit ist über 93°C
Stromspitze	LED-Blinksequenz mit 4 x Blinken pro Periode.	Blockierter Motor, erkannt von der Stromspitzenüberwachung vom Drehfeld von 900 U/min
Überstrom	LED-Blinksequenz mit 5 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt über 4,0 A
Kurzschluss	LED-Blinksequenz mit 6 x Blinken pro Periode.	Auslösung des Trennschalters bei Zwischenschaltkreis über 53 A
Einschaltung	LED-Blinksequenz mit 7 x Blinken pro Periode.	Die tatsächliche Netzspannung stimmt nicht mit der Brückeneinstellung von 115V/230V überein
Watchdog	LED-Blinksequenz mit 8 x Blinken pro Periode.	Watchdog der Mikrosteuerung ausgelöst, Programmabsturz

BESCHRÄNKTE GARANTIE AUF ORIGINALTEILE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsmängel aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt. Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten für eine autorisierte Alto-Shaam Serviceagentur während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt. Wahlweise ist eine verlängerte Garantie verfügbar, diese muss jedoch zusammen mit der Originalbestellung erworben werden. Bezüglich der Nettopreise und weiteren Einzelheiten wenden Sie sich bitte an das Werk.

DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1. Den Ersatz von Verschleißteilen, darunter Glühbirnen und Türdichtungen, und/oder den Ersatz der Scheibe aufgrund irgendeiner Art von Beschädigung.
2. Geräteschäden durch Unfall, Transport und Handhabung, falsche Installation oder Modifizierung irgendeiner Art.
3. Schäden am Gehäuse, den Komponenten oder am System auf Grund von mangelnder Pflege und Reinigung. Die Wartung und Reinigung der Dampferzeugungsgeräte liegt im Verantwortungsbereich des Besitzers/Betreibers.
4. Geräte, die missbraucht, vernachlässigt, falsch oder fahrlässig benutzt oder unter ungewöhnlichen Bedingungen betrieben wurden; dazu gehören u. a., aber nicht beschränkt darauf, Benutzung nicht zugelassener oder ungeeigneter Chemikalien, einschließlich jedoch nicht beschränkt auf chlor- oder chloridhaltige Salze, Ammoniumverbindungen, sowie Geräte mit fehlenden oder veränderten Seriennummern. Schäden durch Reiniger außer Combitherm® Ofenreiniger von Alto-Shaam, einschließlich aber nicht begrenzt auf Chlor, Bleiche, Ammoniumverbindungen, Scheuerpulver oder andere schädliche Chemikalien. Die Benutzung des Alto-Shaam Combitherm® Reinigers an Combitherm-Öfen wird dringend angeraten.
5. Der Eigentümer/Bediener/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Überprüfung, dass die Wasserversorgung gründlich getestet wird und dass je nach Bedarf eine Wasseraufbereitung vorgesehen wird, welche die rechts angegebenen Anforderungen an die Wasserqualitätsstandards erfüllt. Die Nichterfüllung dieser Mindeststandards kann zu einer möglichen Beschädigung dieses Geräts und/oder dessen Komponenten und zum ERLÖSCHEN der Originalhersteller-Garantie führen. Alto-Shaam empfehlt den Gebrauch von OptiPure®-Produkten zur korrekten Wasseraufbereitung.
6. Verluste oder Schäden auf Grund von Fehlfunktionen, einschließlich Produktverluste oder Folgeschäden oder zufällige Schäden beliebiger Art.
7. Geräteschäden aufgrund irgendeiner Modifizierung der Originalausführung, Ersatz von Teilen durch nicht vom Werk genehmigten Teile, Entfernung von Teilen, wie beispielsweise Standbeinen, oder Hinzufügen von Teilen.

MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT FÜR COMBITHERM

VERUNREINIGUNG	ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG
Freies Chlor	Weniger als 0,1 ppm (mg/L)
Härte	30-70 ppm
Chlorid	Weniger als 30 ppm (mg/L)
pH-Wert	7,0 bis 8,5
Siliziumdioxid	Weniger als 12 ppm (mg/L)
Insgesamt gelöste Feststoffe	50-125 ppm

DIESE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTELLE ALLER ANDEREN AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEN, EINSCHLIESSLICH DER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTFÄHIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. IN KEINEM FALL HAFTET ALTO-SHAAM FÜR NUTZUNGSVERLUSTE, EINNAHMEN- UND UMSATZVERLUSTE, PRODUKTVERLUSTE ODER INDIREKTE, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN.

Keine Person außer ein Direktor von Alto-Shaam, Inc. ist dazu berechtigt, diese Garantie zu ändern oder andere Verpflichtungen oder Haftungen im Namen von Alto-Shaam und bezüglich Alto-Shaam-Geräten einzugehen.

Garantiebedingungen Stand 1. Januar 2014

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSFORDERUNGEN



Alle Alto-Shaam Geräte werden FOB ab Auslieferungsort verkauft; bei Übernahme durch den Spediteur werden sie Eigentum des Warenempfängers.

Sollten während des Transports Schäden entstehen, ist das zwischen dem Spediteur und dem Warenempfänger zu regeln. In solchen Fällen wird angenommen, dass der Spediteur für die sichere Zustellung der Waren haftet, es sei denn es kann Fahrlässigkeit durch den Absender nachgewiesen werden.

1. Das Gerät muss noch im Lkw inspiziert werden, bzw. unmittelbar nach Verschieben in den Empfangsbereich. Mit der Inspektion nicht warten, bis das Material in das Lager transportiert wird.

2. Keinen Empfangsbeleg oder Frachtbrief unterschreiben, solange nicht geprüft wurde, ob alle Teile vorhanden sind und alle Waren geprüft wurden.

3. Alle Schäden an Verpackungen direkt auf dem Zustellschein des Spediteurs vermerken.

4. Sicherstellen, dass der Fahrer diesen Beleg unterzeichnet. Falls er sich weigert diesen zu unterschreiben, muss diese Weigerung auf dem Beleg vermerkt werden.

5. Falls der Fahrer keine Inspektion zulässt, muss auf dem Zustellbeleg Folgendes vermerkt werden:

   Fahrer verweigerte die Inspektion der Behälter auf sichtbare Schäden.

6. Wenn Schäden festgestellt werden, muss der Spediteur unverzüglich darüber unterrichtet und eine Inspektion angefordert werden. Senden Sie auf dem Postweg eine schriftliche Bestätigung von Zeit, Datum und angerufener Person.

7. Alle Verpackungen und Verpackungsmaterialien für weitere Inspektionen durch den Spediteur aufheben.

8. Reichen Sie unverzüglich eine schriftliche Schadensforderung beim Spediteur ein und legen Sie Kopien aller unterstützenden Unterlagen bei.

Wir werden unsere Kunden bei der Einholung von Schadensforderungen auch weiterhin unterstützen, soferne diese korrekt eingereicht und aktiv nachverfolgt werden. Wir können jedoch keine Schadensforderungen in Ihrem Namen einreichen, Haftung für Forderungen übernehmen oder Zahlungsnachlässe für solche Forderungen gewähren.

NOTIEREN SIE MODELL- UND SERIENNUMMER DES GERÄTS, DAMIT DIESE LEICHT AUFZUFINDEN SIND. BEI KONTAKTAUFNAHME MIT ALTO-SHAAM ÜBER DIESES GERÄT GEBEN SIE BITTE IMMER DIE MODELL- UND AUCH DIE SERIENNUMMER AN.

Modell: ____________________

Seriennummer: ____________________

Datum der Installation: ____________________

Spannung: ____________________

Gekauft bei: ____________________

____

____

24•7
Your Service Hotline
1-800-558-8744

Alto-Shaam hat einen vierundzwanzigstündigen Notdienst eingerichtet, der Kunden auch außerhalb der gewöhnlichen Geschäftszeiten unverzüglichen Zugang zu einer örtlichen autorisierten Serviceagentur bietet. Dieser Notdienst gilt nur für Alto-Shaam-Geräte und ist in den Vereinigten Staaten über die gebührenfreie Rufnummer von Alto-Shaam zu erreichen. Notdienste sind rund um die Uhr und sieben Tage in der Woche einschließlich Feiertage erhältlich.

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA
TEL.: 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 NUR USA
www.alto-shaam.com

CT PROformance™

COMBITHERM®



Alto-Shaam Hauptniederlassung
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
MENOMONEE FALLS, WI 53052-0450 USA
Gebührenfreie Telefonnummer 800-558-8744
Telefon 1-262-251-3800

Alto-Shaam Kanada
Concord, Ontario Kanada
Gebührenfreie Telefonnummer 1866-577-4484
Telefon 905-660/-6781

Alto-Shaam France, L.L.C.
Aix en Provence, Frankreich
Telefon +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Italien
Turin, Italien
Telefon +39-33857/-48975

Alto-Shaam Asien
Shanghai, China
Telefon +86-21-6173 0336
400-611/6908

Alto-Shaam Mittel- und Südamerika
Miami, FL USA
Telefon 1-954-655 5727

Alto-Shaam GmbH
Bochum, Deutschland
Telefon +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Russland
Moskau., Russland
Telefon +7-903, -793-2331











www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800



Gedruckt in den USA

MN-35948 • Rev 4 • 04/14